

2LB. BREADMAKER

Instruction Manual



Register this and other Focus Electrics products through our website:
www.focuselectrics.com

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION

To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions, including these important safeguards and the care and use instructions in this manual.
- Do not touch hot surfaces. Use handle or knobs.
- To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Unplug the appliance from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or if the appliance is dropped or damaged in any manner. If you experience any problems with your appliance, unplug it immediately from the electrical outlet. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Electrics may cause fire, electric shock, or injury to persons.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, turn any control to “OFF,” then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not let cord contact hot surface, including the stove.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- **For household use only**.



To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

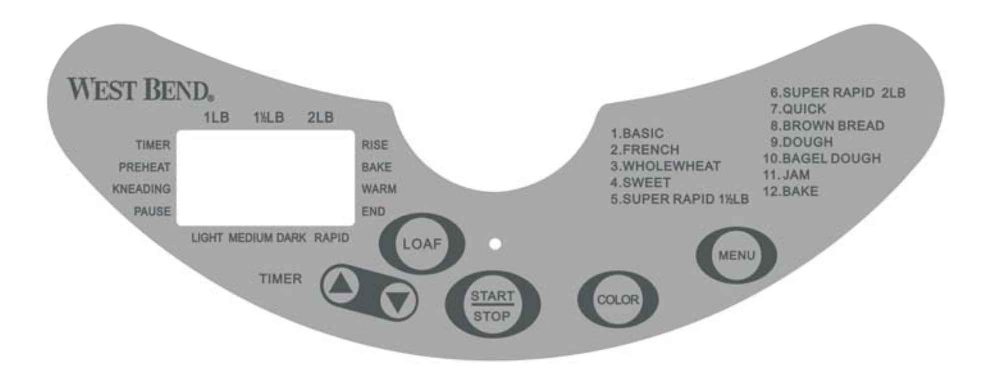
OPERATING PRECAUTIONS

- Set breadpan on hot pad, trivet or other heat protective surface. Do not set hot breadpan directly on the counter, table or other surface.
- Do not put hand inside oven chamber after bread pan is removed. Heating unit will still be hot.
- Do not use your breadmaker with a converter or transformer. This will destroy the electronic controls.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer, detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, the marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord. The cord should be arranged so that it will not hang over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GETTING TO KNOW YOUR BREADMAKER

The control panel on your bread maker was designed to be very easy to use. Please review the following features to better understand the control panel.



CONTROL PANEL and FUNCTIONS

LCD DISPLAY: The display indicates when the appliance is ready for use. When the unit is first plugged in the default program is displayed. "1 3:25" appears on the display. The "1"specifies which program is selected (1-12 programs) and the "3:25" is the length of the program in hour:minutes. The position of the marking at the top of the display indicates the weight of the loaf selected (1, 1-1/2 or 2lb) with 2lb as the default. The position of the marking at the bottom of the display indicates the degree of browning that is selected (light, medium, dark or rapid) with medium as the default. As the program proceeds the digits of the time displayed will decrease progressively indicating remaining time. During operation the status of the program is indicated in the display with a mark at the active program mode; "Timer," "Preheating," "Kneading," "Pause," "Rising," "Baking," "Keep Warm," and program "End."

"START/STOP" Button: The "START/STOP**"** button is used to start, stop, pause or cancel a program. Pressing the button when the bread maker is idle will start the program. Pressing the button when the bread maker is active will pause the program. Pressing the button while the program is paused will resume the program. When the bread maker is active or paused, pressing and holding the button until a short alert is heard will cancel the program. A short alert is heard with each press of the "START/STOP**"** button. You must set all your desired program settings before starting the program. The program cannot be changed while the bread maker is active.

UP and DOWN "TIMER" Buttons: The "TIMER" buttons are used to set a delayed program end time. Only the following programs can be used with the delay timer: (1) "BASIC," (2) "FRENH," (3) "WHOLEWHEAT," (4) "SWEET," (8) "DARK," (9) "DOUGH" and (10) "BAGEL DOUGH." The (5) "SUPER RAPID 1.5lb," (6) "SUPER RAPID 2lb," (7) "QUICK," (11) "JAM" and (12) "BAKE" programs can not be started with the delay timer. The delay hours and minutes will be added to the preprogrammed times for the specific program. The time indicated in the display is the time until the end of the cycle. The maximum time delay is 12 hours and 58 minutes per program.

Example: It is 8:30 p.m. and you would like the bread ready for the next morning at 7:00 a.m. Determine the time difference, 7:00 a.m. is 10 hours and 30 minutes ahead of 8:30 p.m. Press the "TIMER" up or down button until 10:30 appears in the display.

NEVER use the time delay function when using perishable ingredients such as milk, eggs, fruit, yogurt, etc.!

“COLOR” Button: The desired browning level or the rapid function is set with this button; light, medium, dark color or rapid function.

“LOAF” Button: The “LOAF” button adjusts the various programs for the selected loaf size; 1lb, 1½lb or 2lb.

“MENU” Button: Use the “MENU” button to select the desired program. In general, use the following suggested programs for the following specialties.

MENU SELECTIONS

Menu 1: “**BASIC**” for white, rye, potato, egg, garlic and similar breads. The “BASIC” setting can be used for almost any bread recipe containing mostly bread flour.

Menu 2: “**FRENCH**” for the preparation of particularly light white and Italian breads.

Menu 3: “**WHOLEWHEAT**” for breads containing 50% or more whole wheat, cracked wheat, buttermilk wheat and like breads.

Menu 4: “**SWEET BREAD**” for preparing breads with raisins, cinnamon, apricots and similar breads.

Menu 5: “**SUPER RAPID 1½ lb.**” for preparing 1½ lb. loaves in an hour.

Menu 6: “**SUPER RAPID 2 lb.**” for preparing 2 lb. loaves in an hour.

Menu 7: “**QUICK**” for quick breads that do not use yeast and require only mixing and baking.

Menu 8: “**BROWN BREAD**” for preparing dark bread, pumpernickel or similar breads.

Menu 9: “**DOUGH**” for the preparation of dough with no baking.

Menu 10: “**BAGEL DOUGH**” for the preparation of bagel dough.

Menu 11: “**JAM**” to cook marmalades and jams.

Menu 12: “**BAKE**” to bake and/or brown bread or cakes.

ALERTS, SOUNDS and OTHER GENERAL FUNCTIONS

Alert: The alert sounds;

- At the pressing of any button that allows function selection. If the button doesn't beep, that function choice is not available.
- During the second kneading cycle of the "BASIC", WHOLEWHEAT", "SWEET" and "BROWN BREAD" programs to signal that the cereals, fruit, nuts or other ingredients can be added.
- When the end of the program is reached.
- During the warming phase at the end of the baking procedure the alert sounds several times.

Power Interruption: If there is a brief power interruption of less than five minutes, the program position is stored in memory and the machine will resume when the power is restored.

Over-temp Error: If trying to prepare consecutive batches, an "E01" will appear in the display when pressing start and the alert will sound if the appliance temperature is too high. Press and hold the "START/STOP" button untl the "E01" message clears and the basic setting appears on the display. Remove the bread pan, leave the cover open, and allow the appliance to cool for 15-20 minutes. Only the "BAKE" program can be started immediately after clearing the "E01" message even if the appliance is still hot.

KNOW YOUR INGREDIENTS AND MEASURE ACCURATELY

Although bread making seems very basic, it is a science and the proportions of ingredients are critical. The most important step in using your bread maker is to measure the ingredients precisely and accurately. Read the following information to better understand the importance each ingredient plays in the bread making process. Always make sure the ingredients are fresh.

Measure the liquid ingredients in see-through measuring cups with accurate markings. Place the cup on a flat surface and measure at "Eye Level," not at an angle. All measurements must be accurate. Always use liquids between 80-90°F (27-32°C) to assure optimal yeast activity.

Spoon the dry ingredients into the appropriate measuring cups or spoons, and then level off with table knife. All ingredients measured in measuring spoons and cups must be level, not rounded or heaping.

Never scoop measuring cups into dry ingredients. This will compress the ingredients into the cup and cause the dough to be dry which will result in a short loaf of bread.

BREAD FLOUR should be used in your bread maker. It contains more gluten-forming proteins than all-purpose flour and will provide well-formed loaves with good structure. Several different brands of bread flour are available.

WHOLE WHEAT FLOUR can be used in your bread maker using the "WHOLEWHEAT" bread setting. Whole wheat flour contains the entire wheat kernel, including the bran and germ. Therefore, breads made with 100 percent or a high percentage of whole wheat flour will be lower in height and heavier in texture than bread made with bread flour. The "WHOLEWHEAT" setting on your bread maker is programmed to better develop the structure of wheat breads for optimum results.

RYE FLOUR can be used in combination with bread flour in the preparation of rye or pumpernickel bread. However, it cannot be used alone as it does not contain enough protein to develop adequate gluten for structure.

SUGAR and OTHER SWEETENERS provide food for the yeast, add height and flavor to the bread and give the crust a golden color. Types of sweeteners that can be used include sugar, brown sugar, honey, molasses, maple syrup, corn syrup and fruits, dried or fresh. Do not use artificial sweeteners as a substitute for sugars and other natural sweeteners; the yeast will not react properly and poor results will be attained.

MILK enhances flavor and increases the nutritional value of bread. Any type of milk dry, whole, 2%, 1%, skim, buttermilk or canned evaporated milk can be used in making bread. Refrigerated milk may be warmed to 80-90°F (27-32°C) however do not overheat (above 100°F, 38°C) as this could affect the yeast activity. Do not use regular milk when using the "Time Delay" function. Use dry milk and water as a substitute.

WATER used in combination with dry milk can be substituted for regular milk and must be used when using the "Time Delay" function as regular milk can spoil when left at room temperature for several hours. Use lukewarm water, about 80-90°F (27-32°C). Do not use water above 100°F (38°C) as this could affect the yeast.

BUTTER, MARGARINE, SHORTENING and OILS serve several purposes in bread making as they tenderize the bread, add flavor and richness. Butter and margarine are interchangeable in recipes. Butter and margarine can be used right from the refrigerator. Cut cold butter or margarine into smaller pieces for faster blending during the knead cycle. Low-fat or fat-free bread can be made by substituting equal amounts of unsweetened applesauce or plain yogurt for the amount of fat recommended in the recipe. Using less fat will affect the height, tenderness and texture of the bread, which is normal.

EGGS add color, richness and leavening to bread. Use only large eggs. No premixing is needed. Egg substitutes can be used in place of fresh eggs. One egg equals ¼ cup of egg substitute. To reduce cholesterol, you can substitute two (2) egg whites for a large egg in the recipes without affecting the end result. Watch the dough during the knead cycle as some minor adjustment may be needed to get the dough to the right consistency.

SALT has several functions in making bread. It controls yeast growth while strengthening the gluten structure to make the dough more elastic and also adds flavor. Use ordinary table salt in your bread maker. Using too little or eliminating the salt will cause the dough to over rise. Using too much can prevent the dough from rising as high as it should. "Light" salt can be used as a substitute for ordinary table salt, providing it contains both potassium chloride and sodium. Use the same amount as recommended for table salt. When adding salt to the bread pan, add to one corner to keep it away from the yeast, especially when using time delay as the salt can affect the yeast activity.

YEAST is a living organism, which through fermentation, feeds on carbohydrates in flour and sugar to produce carbon dioxide gas that makes the bread rise. Active dry, fast rising or bread machine yeast can be used in your bread maker. Use only the amount stated in the recipes. Using a little more can cause the dough to over rise and bake into the top of the bread maker. Fast rising yeast and bread machine yeast are virtually the same and interchangeable with one another. Do not use compressed yeast as poor results may be obtained. A ¼-ounce envelope of yeast contains 2¼ teaspoons. Yeast can also be purchased in bulk so you can measure the exact amount needed. Once opened, keep refrigerated. Always make sure yeast is fresh and has not passed the "Use By" date.

SPECIAL NOTE ON CINNAMON AND GARLIC: Adding too much cinnamon or garlic can affect the texture and size of the loaf obtained. Cinnamon can break down the structure of the dough, affecting height and texture. Too much garlic can inhibit the yeast activity. Use only the amount of cinnamon and garlic recommended in the recipe.

BASIC STEPS IN MAKING BREAD

Always clean your new appliance thoroughly before using. Refer to "Cleaning Your Breadmaker" section.

1. Insert the bread pan; place the non-stick coated bread pan exactly in the middle of the base inside the baking space. When the bread pan is pressed lightly in the center the fixing device locks into place. To remove the bread pan, pull with medium force on the bread pan carrying handle. **CAUTION:** The handle is hot after baking. Use oven mitts or hot pads when removing a hot bread pan.
2. Position the knead bar on to the shaft in the bottom of the bread pan, matching the hub shape with the shaft shape. You may need to twist the bar slightly for the knead bar to drop in place. Make sure the knead bar is pushed down on the shaft all the way.
3. Add ingredients to the bread pan in the order listed in the recipe; liquids first, then the butter or margarine, next the dry ingredients and finally the yeast. For best results level the dry ingredients before adding the yeast.
4. Plug the bread maker cord into a 120 volt, AC electrical outlet **ONLY.**
5. Use the "MENU" button to select the desired program menu.
6. Use the "COLOR" button to select the desired degree of browning.
7. Use the "LOAF" button to select the desired loaf size.
8. If desired, use the "TIMER" up or down arrows to set the elapsed time for when the program is to be completed.
9. Press the "START/STOP" button to begin the program. The start indicator will illuminate. After the bread maker has been turned on, the programmed setting cannot be changed without canceling the program. To change the setting, hold the "START/STOP" button down until the alert sounds and the green "operation" light goes out. Then program the control as desired and turn back on.
10. When the bread is done, an alert will sound and the start indicator will flash. Turn the bread maker off by holding the "START/STOP" button down until the alert sounds and the start indicator light goes out. Unplug the cord from the electrical outlet. If the bread maker is not turned off after the cycle is complete, the bread maker will automatically go into a one hour "Keep Warm" mode. If the machine is not turned off after the end of the "Keep Warm" period, the machine will turn itself off and the start indicator will go out.
11. Remove the bread pan. **CAUTION:** The handle is hot after baking. Use oven mitts or hot pads when removing a hot bread pan.

12. Invert the bread pan and shake gently until the loaf falls out. Place the bread on a rack to cool 15 to 20 minutes. The knead bar will normally stay in the bread pan when the bread is removed, but may on occasion slide out in the bread. If the knead bar is inside the loaf, remove before slicing. If making another loaf of bread right away, be sure the machine is turned off and allowed to cool 15 to 20 minutes with the cover open.

High Altitude Adjustment: Reduced air pressure at high altitudes causes yeast gases to expand more rapidly and the dough to rise more quickly. The dough can rise so much that when it begins to bake, it will collapse due to overstretching of the gluten structure. To slow the rising of the dough, reduce the amount of yeast by ¼ teaspoon at a time until you find the right amount. You can also reduce the amount of liquid by a teaspoon or two. Some experimentation will be needed when using your bread maker at high altitudes.

CLEANING YOUR BREADMAKER

1. Unplug the cord from the electrical outlet and allow the appliance to cool completely before cleaning.
2. Immediately after the bread is removed from the bread pan, fill the bread pan half full with warm water and a small amount of dish soap. Allow the bread pan to soak for 5 to 20 minutes or until the knead bar can be lifted off of the shaft. You may need to twist the knead bar slightly to loosen. The knead bar may need to soak in water before it can be removed. If the knead bar is difficult to remove after soaking, secure the cross bar on the underside of the bread pan while twisting the knead bar to loosen. Wash the inside of the bread pan and knead bar with a soft cloth, rinse and dry. Use a mild detergent. Never use chemical cleaning agents, oven cleaners, abrasive scouring pads, or cleansers on the bread pan or knead bar as damage to the coating or finish can occur. Replace the knead bar on the shaft.
3. Never immerse the bread pan in water or wash in an automatic dishwasher as damage to the bearing that turns the knead bar can occur. Wipe the inside of the oven chamber and the outside surfaces of the bread maker with a damp cloth if necessary.
   Never dip the appliance in water or fill the baking compartment with water! For easy cleaning, the lid can be removed by positioning it vertically and pulling it out.

NOTE: The coating on the inside of bread pan may change color over time, this is normal and does not affect the bread.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Review the following Problems, Possible Causes and Solutions below.

LOAF SIZE & SHAPE

Short loaves

- Wheat breads will be shorter than white breads due to less gluten forming protein in whole-wheat flour.
- Not enough liquid - Increase liquid by 1-2 teaspoons.
- Sugar omitted or not enough added - Assemble ingredients as listed in recipe.
- Wrong type of flour used - Do not use all-purpose flour.
- Not enough yeast used or too old - Measure amount recommended and check freshness date on package.
- Wrong type of yeast used - Use fast rising or bread machine yeast. Do not use compressed yeast.

Flat loves, no rising

- Yeast omitted - Assemble ingredients as listed in recipe.
- Yeast too old - Check expiration date.
- Liquid too hot - Use lukewarm liquids 80-90°F (27-32°C).
- Too much salt added - Use amount recommended in recipe.
- Sugar or other sweetener omitted - Assemble ingredients as listed in recipe.

Top and sides cave in

- Too much liquid – Reduce liquid by 1-2 teaspoons.
- Too much yeast – Use recommended amount.

Gnarly or knotted top, not smooth

- Not enough liquid – Increase liquid by 1-2 teaspoons.
- Too much flour – Measure flour accurately, leveling off measuring cup.

Loaves uneven, shorter on one end

- Dough too dry preventing even rise in bread pan – Increase liquid by 1-2 teaspoons.

Collapsed while baking

- May be caused from baking in high altitude – Make adjustment for high altitude baking by reducing yeast by ¼ teaspoon and reducing liquid by 1-2 teaspoons.

BREAD TEXTURE

Heavy, dense texture

- Too much flour – Measure accurately, leveling off measuring cup.
- Not enough yeast – Add recommended amount of yeast.
- Not enough sugar – Add recommended amount of sugar.

Open, coarse, or holey texture

- Salt omitted – Assemble ingredients as listed in recipe.
- Too much yeast – Add recommended amount of yeast.
- Too much liquid – Reduce liquid by 1-2 teaspoons.

Bread doesn't slice well, very sticky

- Sliced while too hot – Allow bread to cool on rack at least 15-20 minutes before slicing to release steam.
- Not using proper knife – Use a good bread knife or electric knife.

Center of loaf raw, not baked through

- Too much liquid – Reduce liquid by 1-2 teaspoons.
- Power outage during operation – If the power goes out during operation for longer than 5 minutes, the bread maker will remain off when the power is restored. Remove the unbaked loaf from the bread pan and start over with fresh ingredients.
- Forgot to put knead bar in bread pan – Always make sure the knead bar is on the shaft in bottom of the bread pan before adding ingredients.

CRUST and COLOR THICKNESS

Dark crust color/too thick

- Too much sugar – Reduce sugar by half.

Loaf of bread is burned

- Bread maker is malfunctioning – See Warranty page for service information.

Crust too light

- Not enough sugar or fat – Increase sugar or fat by half the amount recommended.

BREAD PAN PROBLEMS

Knead bar cannot be removed

- Add warm water to the bread pan and allow the knead bar to soak before trying to remove. Follow the cleaning instructions. You may need to twist the knead bar slightly after soaking to loosen. Do not immerse the bread pan in water.

Bread sticks to bread pan/difficult to shake out

- Can happen over prolonged use – Wipe the inside of the bread pan, from the ribs down with vegetable oil or solid shortening. Or add 1 tsp. vegetable oil to the liquid in the bread pan before adding dry ingredients. Do not use vegetable spray as sticking can worsen. Or, let bread sit in bread pan for 10 minutes before shaking out. Replacement bread pan may be ordered. See Warranty section.

MACHINE MECHANICS

Ingredients not mixed

- Did not start machine – After programming the control panel, press the "START/STOP" button to turn on.
- Forgot to put knead bar in bread pan – Always make sure the knead bar is on the shaft in the bottom of the bread pan before adding ingredients.

Burning odor noted during operation

- Ingredients spilled inside oven – Be careful not to spill ingredients when adding to the bread pan as they will burn on the heating unit and cause smoke.
- Bread pan leaks – Replacement bread pan may be ordered. See Warranty section.
- Exceeding capacity of bread pan – Do not use more ingredients than recommended in recipe and always measure accurately.

Machine unplugged by mistake or power lost during use for longer than 5 minutes. How can I save the bread?

- If machine is in knead cycle, reprogram to the same bread setting and turn the machine back on.
- If machine is in rise or bake cycle, preheat conventional oven to 350°F (177°C). Carefully remove the bread pan from the machine and bake on rack in center of oven for 20-25 minutes or until golden brown.

Alert sounds, display shows "E01" and machine cannot be turned on.

- Bread maker too hot to make consecutive loaves – Unplug the cord from the outlet and allow to cool with the bread pan removed and cover open for 15-20 minutes. Plug the cord back in the outlet, add bread pan and start machine.
- Bread maker is malfunctioning – See Warranty section for service information.

RECIPES

Pre-packaged bread mixes can be used in your bread maker. Simply follow the instructions given for the specific bread mix. Unless otherwise stated for the bread mix, use the 1½ lb. setting for loaf size. Follow standard practices; liquid ingredients into the bread pan first, then dry ingredients with the yeast, if required going in last. Following are some scratch bread recipes to get you started. There are many recipe books containing bread recipes and many more recipes can be found on the Internet. You may also visit our web site at www.focuselectrics.com to find additional recipes and helpful information to make your bread making a pleasurable and rewarding experience.

BASIC

Old Fashioned White Bread

Made with milk for a tender crust and fine texture. Bread just like Grandma used to make that you can make, too!

1½ Pound Loaf	INGREDIENTS	2 Pound Loaf
11 oz. (1¼ cups + 2 Tbsp.)	MILK	13 oz. (1½ cups + 2 Tbsp.)
2 Tbsp.	BUTTER or MARGARINE	2 Tbsp.
3 ⅓ Cups	BREAD FLOUR	4 Cups
1½ Tbsp.	SUGAR	2 Tbsp.
1¼ Tsp.	SALT	1½ Tsp.
2 Tsp.	ACTIVE DRY YEAST	2¼ Tsp.
-or-	-or-	-or-
1½ Tsp.	BREAD MACHINE/FAST RISE YEAST	2 Tsp.

FRENCH

French Bread

Crusty on the outside, chewy on the inside. Just the way it should be!

1½ Pound Loaf	INGREDIENTS	2 Pound Loaf
10½ oz. (1¼ cups + 1 Tbsp.)	WATER, 80° F	12½ oz. (1½ cups + 1 Tbsp.)
1 Tbsp.	BUTTER or MARGARINE	1½ Tbsp.
3 ⅓ Cups	BREAD FLOUR	4¼ Cups
1½ Tsp.	SUGAR	2 Tsp.
1¼ Tsp.	SALT	1½ Tsp.
2 Tsp.	ACTIVE DRY YEAST	2¼ Tsp.
-or-	-or-	-or-
1½ Tsp.	BREAD MACHINE/FAST RISE YEAST	2 Tsp.

WHOLEWHEAT

100% Whole Wheat Bread

A dense bread, packed with fiber since all whole-wheat flour is used. A longer kneading cycle at the “WHEAT” setting will provide great results. If the bread collapses during the baking period, add 1 or 1½ tablespoons vital wheat gluten to the recipe for respective loaf size to prevent this from happening. Vital wheat gluten can be found at most health food stores.

1½ Pound Loaf	INGREDIENTS	2 Pound Loaf
9 oz. (1 cup + 2 Tbsp.)	WATER, 80° F	11½ oz. (1¼ cups + 3 Tbsp.)
1	EGG, large	1
1 Tbsp.	MOLASSES	1½ Tbsp.
1 Tbsp.	HONEY	1½ Tbsp.
2 Tbsp.	BUTTER or MARGARINE	2 Tbsp.
3 ⅓ Cups	WHOLE WHEAT FLOUR	4¼ Cups
2 Tbsp.	DRY MILK	2 Tbsp.
1¼ Tsp.	SALT	1½ Tsp
2 Tsp.	ACTIVE DRY YEAST	2¼ Tsp.
-or-	-or-	-or-
1½ Tsp.	BREAD MACHINE/FAST RISE YEAST	2 Tsp.

SWEET

Raisin Bread

What better bread to wake up to in the morning! Warm from the bread maker or toasted, a great way to start the day.

1½ Pound Loaf	INGREDIENTS	2 Pound Loaf
10½ oz. (1¼ cup + 1 Tbsp.)	WATER, 80° F	12½ oz. (1½ cups + 1 Tbsp.)
2 Tbsp.	BUTTER or MARGARINE	2 Tbsp.
3 ⅓ Cups	BREAD FLOUR	4 Cups
2 Tbsp.	DRY MILK	2 Tbsp.
2 Tbsp.	SUGAR	2½ Tbsp.
1½ Tsp.	SALT	1¾ Tsp.
1 Tsp.	GROUND CINNAMON	1¼ Tsp.
2 Tsp.	ACTIVE DRY YEAST	2¼ Tsp.
-or-	-or-	-or-
1½ Tsp.	BREAD MACHINE/FAST RISE YEAST	2 Tsp.
¾ Cup	RAISINS	1 Cup
¼ Cup	CHOPPED NUTS (optional)	⅓ Cup

SUPER RAPID 1.5 lb. and SUPER RAPID 2 lb.

Use your recipe of choice and add 1 teaspoon yeast for those recipes using yeast.

QUICK

Nut Bread

This is the master recipe of which variations can be created as provided below. Always make sure to grease the inside of the bread pan and knead bars with shortening before adding ingredients and allow the bread to cool in the bread pan on a rack for at least 15 minutes to ensure a good release.

1½ Pound Loaf	INGREDIENTS
4 Tbsp.	VEGETABLE OIL
6 oz. (¾ cup)	MILK
2	EGGS, large
2½ Cups	ALL PURPOSE FLOUR
1 Cup	SUGAR
2½ Tsp.	BAKING POWDER
½ Tsp.	BAKING SODA
1 Tsp.	SALT
½ Cup	CHOPPED NUTS

NUT BREAD FLAVOR VARIATIONS

Banana Nut: Replace vegetable oil with ½ cup softened butter or margarine, cut into small pieces for thorough blending; reduce milk to 2 tablespoons; add 1⅓ cups mashed ripe banana (about 2 medium).

Cherry Pecan: Reduce milk to ½ cup; use chopped pecans for chopped nuts; add ½ cup chopped maraschino cherries, well drained.

Cranberry Nut: Reduce milk to ½ cup and add 1 cup coarsely chopped cranberries.

Date: Omit chopped nuts and add ¾ cup chopped dates and ½ teaspoon ground nutmeg.

BROWN

CLASSIC RYE BREAD

A light, but hearty rye that can be prepared with or without caraway seed depending on your pleasure.

1½ Pound Loaf	INGREDIENTS	2 Pound Loaf
10 oz. (1¼ cups + 1 Tbsp.)	WATER, 80° F	12 oz. (1½ cups)
1 Tbsp.	BUTTER or MARGARINE	1 Tbsp.
2⅓ Cups	BREAD FLOUR	3 Cups
1 Cup	MEDIUM RYE FLOUR	1¼ Cups
2 Tbsp.	DRY MILK	2 Tbsp.
1½ Tbsp.	SUGAR	1½ Tbsp.
1¼ Tsp.	SALT	1½ Tsp
2 Tsp.	CARAWAY SEED, optional	2 Tsp.
2 Tsp.	ACTIVE DRY YEAST	2¼ Tsp.
-or-	-or-	-or-
1½ Tsp.	BREAD MACHINE/FAST RISE YEAST	2 Tsp.

DOUGH

Basic Dinner Rolls/Bread Sticks

Make this basic dough and shape into your favorite dinner rolls, such as cloverleaf, crescent and parker or even bread sticks for fun! Makes between 2 and 3 dozen rolls depending on shape made. Freeze any leftover rolls for another time.

1½ Pound Loaf	INGREDIENTS
7½ oz. (¾ cup + 1 Tbsp.)	WATER, 80° F
3 Tbsp.	BUTTER or MARGARINE
3 Cups	BREAD FLOUR
3½ Tbsp.	SUGAR
2 Tbsp.	DRY MILK
1 Tsp.	SALT
2 Tsp.	ACTIVE DRY YEAST
-or-	-or-
1½ Tsp.	BREAD MACHINE/FAST RISE YEAST
	SOFTENED BUTTER or SLIGHTLY BEATEN EGG WHITE

BAGEL DOUGH

Basic Bagel

1½ Pound Loaf	INGREDIENTS
8 oz. (1 cup)	WATER, 80° F
3 Cups	BREAD FLOUR
2 Tbsp.	SUGAR
1½ Tsp.	SALT
1½ Tbsp., cut into 6 pieces	BUTTER or MARGARINE
2 Tsp.	ACTIVE DRY YEAST
-or-	-or-
1½ Tsp.	BREAD MACHINE/FAST RISE YEAST
3 Quarts	WATER
1 Tbsp.	SUGAR
	POPPY or SESAME SEEDS (for garnish)

BREADMAKER STRAWBERRY JAM

INGREDIENTS
1 CUP GRANULATED SUGAR
1 TBSP POWDERED LOW SUGAR FRUIT PECTIN
1½ CUPS FRESH STRAWBERRIES, washed, sliced and hulled

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the provided Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at Focus Electrics' discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by Focus Electrics if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL FOCUS ELECTRICS BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Focus Electrics Customer Service Department at (866) 290-1851, or e-mail us at service@focuselectrics.com. A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, **hand written receipts are not accepted**. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. Focus Electrics is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from Focus Electrics, LLC several ways. Order online at www.focuselectrics.com, e-mail service@focuselectrics.com, over the phone by calling (866)290-1851, or by writing to:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

To order with a check or money order, please first contact Customer Service for an order total. Mail your payment along with a letter stating the model or catalog number of your appliance, which can be found on the bottom or back of the unit, a description of the part or parts you are ordering, and the quantity you would like. Your check should be made payable to Focus Electrics, LLC.

Your state/province's sales tax and a shipping fee will be added to your total charge. Please allow two weeks for processing and delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new Focus Electrics product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: ____

Where purchased and price, if known: ____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product):__________________________



MACHINE A PAIN DE 2 LIVRES

Mode d'emploi



Enregistrez ce produit et d'autres produits Focus Electrics sur notre site Web:
www.focuselectrics.com

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

PRECAUTIONS IMPORTANTES

MISE EN GARDE

Pour empêcher toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être respectées, notamment :

- Lisez toutes les instructions, notamment les présentes précautions importantes, ainsi que les consignes pour l'entretien de ce manuel.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées rectangulaires ou rondes.
- Pour vous protéger contre tout choc électrique, n'immergez pas le cordon, les fiches ni aucune autre pièce électrique dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque vous cet appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant la mise en place ou le retrait de pièces et avant tout nettoyage.
- N'utilisez pas cet appareil avec un cordon abîmé ou une fiche détériorée, si l'appareil a connu un disfonctionnement ou si l'appareil est tombé ou a été détérioré de quelque manière que ce soit. Si vous rencontrer un problème quel qu'il soit avec votre appareil, débranchez-le immédiatement de la prise secteur. Pour des informations sur les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Focus Electrics risque de causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas pendre le cordon du bord du plan de travail ou de la table et assurez-vous qu'il ne touche pas de surface chaude.
- Ne le placez pas sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Pour débrancher l'appareil, tournez toute commande sur « OFF » puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil pour une autre utilisation que l'utilisation indiquée.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Ne laissez pas le cordon électrique entrer en contact avec une surface à haute températue, y compris la gazinière.
- Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'encastrer dans une prise secteur polarisée dans un sens uniquement. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s'encastre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- **Pour une utilisation domestique uniquement**.



Pour empêcher toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.

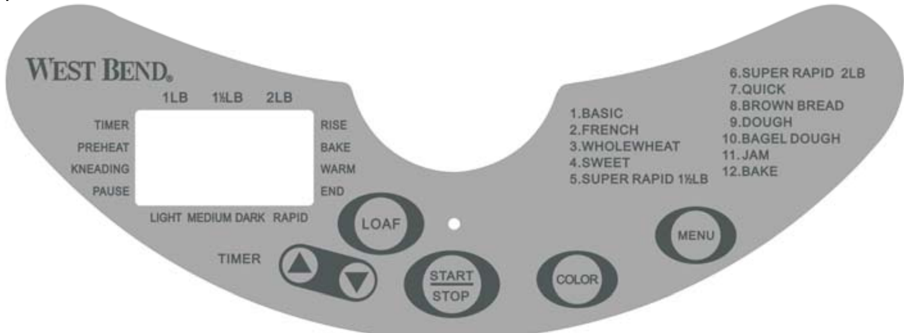
PRECAUTIONS D'UTILISATION

- Placez le plat à pain sur la grille à pain, une grille ou toute autre surface résistante à la chaleur. Ne posez pas le plat à pain à haute température directement sur le plan de travail, la table ou toute autre surface.
- Ne placez pas la main à l'intérieur du compartiment du four une fois que le pain a été retiré. L'élément de chauffage sera toujours chaud.
- N'utilisez pas votre machine à pain avec un convertisseur ou un transformateur. Ceci détruirait les commandes électroniques.
- N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Le cordon d'alimentation fourni est court pour réduire les risques qu'une personne se prenne les pieds ou trébuche sur un cordon plus long.
- Des cordons d'alimentations plus longs détachables ou des cordons de rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés à condition de faire preuve de prudence lors de leur utilisation. Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, la puissance nominale indiquée pour le cordon d'alimentation détachable ou pour le cordon de rallonge devrait être au moins aussi importante que la puissance nominale de l'appareil. Si l'appareil est de type raccordé à la terre, le cordon de rallonge devrait être relié à la terre et composé de trois fils. Le cordon devrait être disposé de manière à ne pas pendre depuis le plan de travail d'où il risque d'être tiré par des enfants ou d'où quelqu'un pourrait s'y prendre les pieds.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

MIEUX CONNAITRE VOTRE MACHINE A PAIN

Le panneau de commande de votre machine à pain a été conçu pour être très facile à utiliser. Veuillez examiner les fonctionnalités suivantes pour mieux comprendre le panneau de commande.



PANNEAU DE COMMANDE et FONCTIONS

ÉCRAN LCD : L'écran indique quand l'appareil est prêt à être utilisé. Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, le programme par défaut est en place. « 1 3:25 » s'affiche sur l'écran. Le « 1 » indique quel programme est sélectionné (1-12 programmes) et le « 3:25 » est la durée du programme en h : minutes. La position de la marque en haut de l'écran indique le poids du pain sélectionné (1, 1-1/2 ou 2 livres), 2 livres étant la sélection par défaut. La position de la marque au bas de l'écran indique le degré de cuisson sélectionné (légère, moyenne, noir ou rapide) avec moyenne par défaut. Au fur et à mesure du déroulement du programme, les chiffres du temps affiché diminuent progressivement, indiquant le temps restant. Pendant le fonctionnement l'état du programme est indiqué sur l'écran par une marque au niveau du mode de programme actif : minuterie, préchauffage, pétrissage, pause, levée, cuisson, maintien au chaud et fin du programme.

Bouton « START/STOP » (MARCHE/ARRÊT) : Le Bouton « START/STOP » (MARCHE/ARRÊT) est utilisé pour mettre en marche, arrêter ou mettre en pause un programme. L'appui sur ce bouton lorsque la machine à pain est au repos lance le programme. L'appui sur ce bouton lorsque la machine à pain est active marque une pause dans le programme. L'appui sur ce bouton pendant la pause du programme relance le programme. Lorsque la machine à pain est active ou en pause, le maintien enfoncé de ce bouton jusqu'à l'émission d'une brève sonnerie annule le programme. Une brève sonnerie est émise à chaque appui sur le Bouton « START/STOP » (MARCHE/ARRÊT). Vous devez effectuer tous les paramétrages de programmes que vous souhaitez avant de commencer le programme. Le programme ne peut pas être modifié une fois que la machine à pain est active.

Boutons HAUT et BAS de la « TIMER » (MINUTERIE) : Les boutons de la Minuterie sont utilisés pour paramétrer une heure de fin de programme à départ différé. Seuls les programmes suivants peuvent être utilisés avec la minuterie de départ différé : (1) « BASIC » (Elémentaire), (2) « FRENCH » (Baguette), (3) « WHOLEWHEAT » (Pain complet), (4) « SWEET » (Doux), (8) « DARK » (Noir), (9) « DOUGH » (Pâte) et (10) « BAGEL DOUGH » (Pâte à bagels). Les programmes (5) « SUPER RAPID 1½lb. » (Super rapide 1,5 livres), (6) « SUPER RAPID 2 lb. » (Super rapide 2 livres), (7) « QUICK » (Rapide), (11) « JAM » (Confiture) et (12) « BAKE » (Cuisson) uniquement ne peuvent pas être lancés avec la minuterie de départ différé. Les heures et les minutes du délai seront ajoutées aux durées préprogrammées pour le programme spécifique.. Le temps indiqué sur l'écran est le temps jusqu'à la fin du cycle (pas l'heure de départ du cycle). Le retard maximum est de 12 heures et 58 minutes par programme.

Exemple: Il est 20 h 30 et vous voulez que le pain soit prêt le lendemain à 7 h. Calculez la différence: il faut ajouter 10 heures et 30 minutes pour aller de 20 h 30 à 7 h. Appuyez sur le bouton Haut ou Bas de la MINUTERIE jusqu'à ce que 10:30 s'affiche sur l'écran.

N'utilisez **JAMAIS** la fonction de départ différé lorsque vous utilisez des ingrédients périssables comme du lait, des œufs, des fruits, du yaourt, etc. !

Bouton « COLOR » (COULEUR) : Le niveau de cuisson souhaité ou la fonction rapide se paramètrent avec ce bouton : couleur Légère, moyenne, noir ou fonction Rapide.

Bouton « LOAF » (PAIN) : Le bouton de Taille ajuste les divers programmes par rapport à la taille du pain sélectionné : 1 livre, 1½ livres ou 2 livres.

Bouton « MENU » : Utilisez le bouton du menu pour sélectionner le programme souhaité. En général, utilisez les programmes suggérés suivants pour les spécialités suivantes.

SELECTIONS DU MENU

Menu 1 : **« BASIC » (ELEMENTAIRE)** pour les pains blancs, de seigle, aux pommes de terre, aux œufs, à l'ail et les pains similaires. Le paramétrage Elémentaire peut être utilisé pour presque n'importe quelle recette de pain contenant principalement de la farine à pain.

Menu 2 : « **FRENCH** » (**BAGUETTE)** pour la préparation des pains particulièrement blancs et des pains italiens.

Menu 3 : « **WHOLEWHEAT** » (**PAIN COMPLET)** pour les pains contenant 50% ou plus de blé complet, de blé craqué, de blé au babeurre et les pains semblables.

Menu 4 : « **SWEET BREAD** » (**PAIN DOUX)** pour la préparation de pains sucrés avec des raisins, de la cannelle, de l'abricot et les pains similaires.

Menu 5: « **SUPER RAPID** » (**SUPER RAPIDE) 1½ livres** pour la production de pains de jusqu'à 1½ livres en une heure.

Menu 6 : « **SUPER RAPID » (SUPER RAPIDE) 2 livres** pour la production de pains jusqu'à 2 livres en une heure.

Menu 7 : **« QUICK » (RAPIDE)** pour des pains rapides qui n'utilisent pas de levure et nécessitent uniquement de pétrir et de cuire.

Menu 8 : « **BROWN BREAD** » (**PAIN NOIR)** pour préparer du pain foncé, du pain de seigle et des pains similaires.

Menu 9 : « **DOUGH** » (**PÂTE)** pour la préparation de la pâte (pas de cuisson).

Menu 10 : « **BAGEL DOUGH** » (**PÂTE A BAGELS)** pour la préparation de la pâte à bagels.

Menu 11 : « **JAM** » (**CONFITURE)** pour cuire les marmelades et les confitures.

Menu 12 : « **BAKE** » (**CUISSON)** pour simplement cuire et/ou faire brunir du pain ou des gâteaux

ALARME, SONS FONCTIONS GENERALES

Alarme : Une sonnerie est émise ;

- Lorsque vous appuyez sur un bouton de sélection d'une fonction : s'il ne se produit aucun son, cela veut dire que ce choix de fonction n'est pas disponible.
- Pendant le second cycle de pétrissage des programmes « BASIC » (Elémentaire), « WHOLEWHEAT » (Pain complet), « SWEET » (Doux) et « BROWN BREAD » (Noir) pour indiquer que les céréales, les fruits, les noix ou les autres ingrédients peuvent être ajoutés.
- Lorsque vous avez atteint la fin du programme.
- Pendant la phase de mise en garde à la fin de la procédure de cuisson, la sonnerie est émise plusieurs fois.

Coupure de courant : Si le courant est interrompu pendant moins de cinq minutes, la position du programme reste en mémoire et la machine continue normalement dès que l'alimentation électrique est rétablie.

Erreur de sur-température : Si vous essayez de faire une série de préparations, « E01 » s'affiche et une alarme sonore se fait entendre lorsque vous appuyez sur le bouton de mise en route si la température de l'appareil est trop élevée. Maintenez enfoncé le bouton « START/STOP » jusqu'à ce que le message « E01 » disparaisse et que les réglages de base s'affichent à l'écran. Retirez le moule à pain, laissez le couvercle ouvert et attendez 15 à 20 minutes pour que l'appareil se refroidisse. La cuisson *(BAKE)* est la seule option possible immédiatement après avoir effacé le message « E01 » quand l'appareil est encore chaud.

CONNAITRE LES INGREDIENTS ET MESURER AVEC PRECISION

Bien que la préparation du pain semble très simple, c'est une science et les proportions des ingrédients sont essentielles. L'étape la plus importante de l'utilisation de votre machine à pain est la mesure des ingrédients avec précision. Lisez les informations suivantes pour mieux comprendre l'importance du rôle de chaque ingrédient dans le processus de préparation du pain. Vérifiez toujours que les ingrédients sont frais.

Mesurez les ingrédients liquides dans des ustensiles de mesure translucides gradués avec précision. Placez le récipient sur une surface plane et mesurez au “Niveau de l'œil”, pas suivant un angle. Toutes les mesures doivent être précises. Utilisez toujours des liquides entre 27-32°C (80-90°F) pour assurer l'activité optimale de la levure.

Versez à la cuiller les ingrédients secs dans les ustensiles de mesure adaptés puis arasez avec un couteau de cuisine. Tous les ingrédients mesurés dans les ustensiles de mesure doivent être arasés, pas arrondis ni bombés.

Ne plongez jamais les ustensiles de mesure dans les ingrédients secs. Ceci comprimerait les ingrédients dans l'ustensile et provoquerait la sécheresse de la pâte, avec pour conséquence un petit pain.

De la FARINE A PAIN devrait être utilisée dans votre machine à pain. Elle contient davantage de protéines formant du gluten que les farines multi-usages et donne des pains biens formés avec une bonne structure. Plusieurs marques différentes de farines à pain sont disponibles.

De la FARINE A PAIN COMPLET peut être utilisée dans votre machine à pain avec le réglage Pain complet. La farine à pain complet contient la totalité du grain de blé, y compris le son et le germe, les pains fabriqués avec 100% ou un pourcentage élevé de farine de blé complet sont donc plus bas en taille et plus lourds en texture que les pains préparés avec de la farine à pain. Le paramétrage Pain complet de votre machine à pain est programmé pour mieux développer la structure des pains de blé pour un résultat optimal.

De la FARINE DE SEIGLE peut être utilisée en association avec de la farine à pain pour la préparation de pain de seigle ou de pain noir. Toutefois, elle ne peut pas être utilisée seule car elle ne contient pas suffisamment de protéines pour développer un gluten adapté à la structure.

Le SUCRE et les AUTRES EDULCORANTS alimentent la levure, apportent de la hauteur et de la saveur au pain et donnent à la croûte une couleur dorée. Les types d'édulcorants qui peuvent être utilisés incluent le sucre, le sucre brun, le miel, les mélasses, le sirop d'érable, le sirop de maïs et les fruits (secs ou frais). N'utilisez pas d'édulcorants artificiels comme substitut pour le sucre et les autres édulcorants naturels car la levure ne réagirait pas correctement et vous obtiendriez un résultat médiocre.

Le LAIT optimise le goût et augmente la valeur nutritionnelle du pain. Vous pouvez utilisez n'importe que type de lait pour la préparation du pain : en poudre, entier, à 1 ou 2%, écrémé, babeurre ou du lait concentré. Le lait réfrigéré peut être réchauffé à 27-32°C (80-90°F) toutefois sans le surchauffer (au-dessus de 100°F) car cela risquerait d'avoir une influence négative sur l'activité de la levure. N'utilisez pas de lait ordinaire lorsque vous utilisez la fonction Départ différé. Utilisez du lait en poudre et de l'eau comme produit de remplacement.

De l'EAU utilisée en association avec du lait condensé peut être utilisée à la place du lait ordinaire et doit être utilisée lorsque vous utilisez la fonction de Départ différé car le lait ordinaire risque de tourner si vous le laissez à température ambiante pendant plusieurs heures. Utilisez de l'eau tiède, environ 27-32°C (80-90°F). N'utilisez pas d'eau à plus de 100°F car cela pourrait avoir un effet négatif sur la levure.

Le BEURRE, la MARGARINE, l'HUILE VEGETALE et les HUILES servent plusieurs objectifs dans la préparation du pain en le rendant plus tendre, tout en apportant de la saveur et de la richesse. Le beurre et la margarine sont interchangeables dans les recettes. Le beurre et la margarine peuvent être utilisés directement après leur sortie du réfrigérateur mais coupez le beurre froid ou la margarine froide en petits morceaux pour accélérer le mélange pendant le cycle de pétrissage. Les pains à faible teneur en matières grasses ou sans matières grasses peuvent être préparés en substituant des quantités équivalentes de sauce à la pomme sans sucre ou de yaourt nature à la quantité de matière grasse recommandée dans la recette. L'utilisation de moins de matière grasse aura une influence sur la hauteur, le moelleux et la texture du pain, ce qui est normal.

Les ŒUFS apportent de la couleur, de la richesse et du levant au pain. Utilisez de gros œufs. Aucun prémélange n'est nécessaire. Des substituts d'œufs peuvent être utilisés à la place des œufs frais. Un œuf correspond à ¼ tasse de substitut d'œuf. Pour réduire le cholestérol, vous pouvez substituer deux (2) blancs d'œuf à un gros œuf dans les recettes sans affecter le résultat final. Observez la pâte pendant le cycle de pétrissage car des ajustements mineurs pourraient être nécessaires pour obtenir la bonne consistance de pâte.

Le SEL a plusieurs fonctions dans la préparation du pain. Il contrôle la croissance de la levure tout en renforçant la structure du gluten pour rendre la pâte plus élastique et ajoute de la saveur. Utilisez du sel de table ordinaire dans votre machine à pain. L'utilisation de trop peu de sel ou l'élimination du sel provoquera un gonflement excessif de la pâte. L'utilisation de trop de sel peut empêcher la pâte de lever aussi haut qu'elle le devrait. Du sel “Léger” peut être utilisé comme substitut au sel de table ordinaire, à condition que celui-ci contienne à la fois du chlorure de potassium et du sodium. Utilisez la même quantité que celle recommandée pour le sel de table. Lorsque vous ajoutez du sel dans le plat, ajoutez-le dans un coi pour le maintenir à l'écart de la levure, en particulier lorsque vous utilisez le Départ différé car le sel peut affecter l'activité de la levure.

La LEVURE est un organisme vivant, qui par fermentation se nourrit des glucides présents dans la farine et le sel pour produire du dioxyde de carbone qui fait lever le pain. Vous pouvez utiliser de la levure sèche active, de la levure à action rapide ou de la levure pour machine à pain. Utilisez uniquement la quantité indiquée dans les recettes. L'utilisation d'un peu plus de levure peut provoquer un gonflement excessif de la pâte et une cuisson jusqu'en haut de la machine à pain. La levure à action rapide et la levure pour machine à pain sont pratiquement les mêmes et sont interchangeables. N'utilisez pas de levures comprimées car vous risqueriez d'obtenir un résultat médiocre. Une enveloppe de ¼ d'once de levure contient 2¼ cuillers à café. La levure s'achète également en vrac de sorte que vous puissiez mesurer la quantité exacte dont vous avez besoin. Une fois ouverte, conservez-la au réfrigérateur. Assurez-vous toujours que la levure est fraîche et que la date limite de consommation n'est pas dépassée.

REMARQUE SUR LA CANNELLE ET L'AIL : Le fait d'ajouter trop de cannelle ou d'ail peut affecter la texture et la taille du pain obtenu. La cannelle peut briser la structure de la pâte, affectant ainsi sa hauteur et sa texture. Trop d'ail risque d'inhiber l'activité de la levure. Utilisez uniquement la quantité de cannelle et d'ail recommandée dans la recette.

ETAPES ELEMENTAIRES DE LA PREPARATION DU PAIN

Nettoyez toujours votre appareil neuf avec soin avant de l'utiliser. Consultez la section « Nettoyage de Votre Machine à Pain ».

1. Placez le moule à pain anti-adhésif dans l'appareil, exactement au centre du socle, dans l'espace de cuisson. Appuyez légèrement sur le moule à pain et le système de verrouillage s'enclenchera si le moule est bien centré. Pour retirer le moule à pain, tirez-le par ses poignées en exerçant une force moyenne**.** **ATTENTION :** La poignée est très chaude après la cuisson. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous retirez un moule à pain chaud.
2. Positionnez la barre de pétrissage sur l'axe en bas du plat, en faisant correspondre la forme de moyeux avec la forme d'axe. Il est possible que vous deviez tordre légèrement la barre pour qu'elle tombe en place. Assurez-vous que la barre de pétrissage est enfoncée sur l'axe jusqu'au fond.
3. Ajoutez les ingrédients dans le plat selon l'ordre indiqué dans la recette ; les liquides en premier, ensuite le beurre ou la margarine, ensuite les ingrédients secs et enfin la levure. Pour de meilleurs résultats mettez à niveau les ingrédients secs avant d'ajouter la levure.
4. Branchez le cordon de la machine à pain sur une prise secteur 120 volts AC **UNIQUEMENT**.
5. Utilisez le bouton « MENU » pour sélectionner le menu de programme souhaité.
6. Utilisez le bouton « COLOR » (COULEUR) pour sélectionner le degré de cuisson souhaité.
7. Utilisez le bouton « LOAF » (PAIN) pour sélectionner la taille de pain souhaitée.
8. Si vous le souhaitez, utilisez les flèches Haut et Bas de la « TIMER » (MINUTERIE) pour définir le temps écoulé lorsque le programme doit s'arrêter.
9. Appuyez sur le bouton « START/STOP » (MARCHE/ARRÊT) pour commencer le programme. Le voyant de démarrage s'allume. Une fois la machine à pain mise en route, il est impossible de modifier le programme choisi sans annuler tout le programme. Pour modifier le paramétrage, maintenez le bouton « START/STOP » (MARCHE/ARRÊT) enfoncé jusqu'à ce que la sonnerie d'alerte se déclenche et que la lumière verte indiquant le "fonctionnement" s'éteigne. Ensuite, effectuez la programmation souhaitée et remettez la machine en marche.
10. Lorsque le pain est prêt une sonnerie d'alerte se déclenche et le voyant de démarrage clignote. Mettez la machine à pain hors tension en maintenant le bouton « START/STOP » (MARCHE/ARRÊT) enfoncé jusqu'à ce que l'alerte se déclenche et que le voyant de démarrage s'éteigne. Débranchez le cordon de la prise secteur. Si l machine à pain n'est pas mise hors tension à la fin du cycle, elle passe automatiquement en mode de "maintien au chaud" pendant une heure. Si la machine n'est pas mise hors tension à la fin de la période de "maintien au chaud", elle se met hors tension automatiquement et le voyant de démarrage s'éteint.
11. Retirez le plat à pain. **ATTENTION :** La poignée est très chaude après la cuisson. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous retirez un moule à pain chaud.

12. Renversez le plat à pain et secouez doucement jusqu'à ce que le pain tombe. Placez-le sur une grille pour qu'il refroidisse 15 à 20 minutes. La barre de pétrissage restera normalement dans le plat lorsque vous retirerez le pain, mais il est possible qu'à l'occasion elle glisse dans le pain. Si la barre est à l'intérieur du pain, retirez-la avant de trancher le pain. Si vous faites un autre pain directement, assurez-vous que la machine est éteinte et repose pendant 15 à 20 minutes avec le couvercle ouvert.

Réglage en Haute Altitude : La réduction de la pression atmosphérique en haute altitude peut provoquer l'expansion plus rapide des gaz de la levure et une levée plus rapide de la pâte. La pâte peut lever tellement que quand la cuisson commence elle s'effondre en raison d'une extension excessive de la structure du gluten. Pour ralentir la levée de la pâte, réduisez la quantité de levure de ¼ de cuiller à café à la fois jusqu'à ce que vous trouviez la bonne quantité. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide d'une cuiller à café ou deux. Une certaine expérimentation sera nécessaire si vous utilisez votre machine à pain en altitude.

NETTOYAGE DE VOTRE MACHINE A PAIN

1. Débranchez le cordon de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
2. Immédiatement après avoir retiré le pain du plat, remplissez le plat jusqu'à la moitié avec de l'eau chaude et une petite quantité de liquide vaisselle. Laissez le plat tremper pendant 5 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la barre de pétrissage puisse être retirée de l'axe. Il est possible que vous deviez tordre légèrement la barre pour la dégager. Il est possible que la barre de pétrissage ait besoin de tremper dans l'eau avant de pouvoir être retirée. Si la barre de pétrissage est difficile à retirer après avoir trempé, fixez la barre transversale au-dessous du plat tout en faisant pivoter la barre de pétrissage pour la dégager. Lavez l'intérieur du plat et la barre de pétrissage avec un chiffon doux, rincez et séchez. Utilisez un détergent de puissance moyenne. N'utilisez jamais d'agents nettoyants chimiques, de nettoyants pour four, de tampons à récurer abrasifs ou de détergents sur le plat à pain ou la barre de pétrissage car cela risquerait de détériorer le revêtement ou la finition. Replacez la barre de pétrissage sur l'axe.
3. N'immergez jamais le plat à pain dans l'eau ou ne le lavez jamais au lave-vaisselle car l'axe qui fait tourner la barre de pétrissage pourrait être endommagé. Essuyez l'intérieur du compartiment du four et les surfaces externes de la machine à pain avec un chiffon humide si nécessaire. Ne trempez jamais la machine dans l'eau ou ne remplissez jamais le compartiment de cuisson d'eau ! Pour faciliter le nettoyage, le couvercle peut être retiré en le positionnant verticalement avant de le tirer.

REMARQUE : Le revêtement à l'intérieur du plat à pain peut changer de couleur au fil du temps ; ceci est normal et n'affecte pas le pain.

GUIDE POUR LA RESOLUTION DES PROBLEMES

Examinez les Problèmes, les Causes Potentielles et les Solutions Ci-Dessous.

TAILLE ET FORME DU PAIN

Petits pains

- Les pains à la farine de blé complet seront plus petits que les pains blancs parce que cette farine contient moins de protéines de formation de gluten.
- Pas suffisamment de liquide – augmentez la quantité de liquide de 1-2 cuillers à café.
- Sucre omis ou pas suffisamment de sucre ajouté – Assemblez les ingrédients comme indiqué dans la recette.
- Mauvais type de farine utilisé – N'utilisez pas de farine multi-usages.
- Pas suffisamment de levure utilisée ou levure trop ancienne – Mesurez la quantité recommandée et vérifiez la date de fraîcheur sur l'emballage.
- Mauvais type de levure utilisé – Utilisez de la levure à levée rapide ou de la levure pour machine à pain. N'utilisez pas de levure pressée.

Pains plat, qui ne lèvent pas

- Pas de levure – Assemblez les ingrédients comme indiqué dans la recette.
- Levure trop ancienne – Vérifiez la date d'expiration.
- Liquide trop chaud – Utilisez des liquides tièdes à 27-32°C (80-90°F).
- Trop de sel ajouté – Employez la quantité indiquée par la recette.
- Le sucre ou un autre édulcorant est absent – Assemblez les ingrédients comme indiqué dans la recette.

Le haut et les côtés tombent vers l'intérieur

- Trop de liquide – Réduisez la quantité de liquide de 1-2 cuillers à café.
- Trop de levure – Utilisez la quantité recommandée.

Dessus noueux et ratatiné, pas homogène

- Pas suffisamment de liquide – augmentez la quantité de liquide de 1-2 cuillers à café.
- Trop de farine – Mesurez la farine avec précision, en arasant la tasse de mesure.

Pain inégal, plus petit d'un côté

- Pâte trop sèche empêchant une levée homogène dans le plat – augmentez la quantité de liquide de 1-2 cuillers à café.

Effondrement pendant la cuisson

- Peut être provoqué par une cuisson en altitude – Effectuez les ajustements pour la cuisson en altitude en réduisant la quantité de levure de ¼ de cuiller à café et en réduisant la quantité de liquide de 1-2 cuillers à café.

TEXTURE DU PAIN

Texture lourde, dense

- Trop de farine – Mesurez précisément, en arasant la tasse de mesure.
- Pas suffisamment de levure – Ajoutez la quantité de levure recommandée.
- Pas suffisamment de sucre – Ajoutez la quantité recommandée de sucre.

Texture ouverte, grossière, trouée

- Pas de sel – Assemblez les ingrédients comme indiqué dans la recette.
- Trop de levure – Ajoutez la quantité de levure recommandée.
- Trop de liquide – Réduisez la quantité de liquide de 1-2 cuillers à café.

Le pain ne se tranche pas bien, très collant

- Tranché quand il était trop chaud – Laissez le pain refroidir sur la grille au moins 15-20 minutes avant de la trancher pour que la vapeur s'évacue.
- Vous n'utilisez pas un couteau adapté. – Utilisez un bon couteau à pain ou un couteau électrique.

Centre du pain cru, pas complètement cuit

- Trop de liquide – Réduisez la quantité de liquide de 1-2 cuillers à café.
- Coupure de courant pendant le fonctionnement – Si l'alimentation électrique est coupée pendant plus de 5 minutes, la machine à pain restera éteinte même si le courant est rétabli. Retirez le pain non cuit du moule à pain et recommencez avec des ingrédients frais
- Barre de pétrissage non placée dans le plat –vérifiez toujours que la barre de pétrissage est sur l'axe au bas du plat avant d'ajouter les ingrédients.

EPAISSEUR DE LA CROÛTE et COULEUR

Couleur de croûte noir/croûte trop épaisse

- Trop de sucre – Réduisez la quantité de sucre de moitié.

Le pain est brûlé

- La machine à pian fonctionne anormalement – Voir la page de Garantie pour des informations sur les réparations.

Croûte trop claire

- Pas suffisamment de sucre ou de matière grasse – Augmentez la quantité de sucre ou de matière grasse de la moitié de la quantité recommandée.

PROBLÈMES AVEC LE MOULE À PAIN

La barre de pétrissage ne peut pas être retirée

- Ajoutez de l'eau tiède au moule à pain et laissez tremper la barre à pétrir avant d'essayer de la retirer. Suivez les consignes de nettoyage. Il est possible que vous deviez tordre légèrement la barre après l'avoir fait tremper pour la dégager. Ne plongez pas le plat à pain dans l'eau.

Le pain colle au plat/est difficile à démouler

- Peut se produire en cas d'utilisation prolongée – essuyez l'intérieur du plat à pain, des extrémités vers le bas avec de l'huile végétale, de la graisse végétale solide, ou ajoutez 1 cuiller à café d'huile végétale au liquide dans le plat avant d'ajouter les ingrédients secs. N'utilisez pas de graisse végétale en aérosol car cela risque d'empirer le phénomène. Ou, laissez le pain reposer dans le plat pendant 10 minutes avant de la démouler. Vous pouvez commander un plat de rechange. Voir la section « Garantie ».

MECANIQUE DE LA MACHINE

Ingrédients non mélangés

- La machine n'a pas été mise en marche – Après avoir programmé le panneau de commande, appuyez sur le bouton « START/STOP » (MARCHE/ARRÊT) pour mettre la machine en marche.
- Vous avez oublié de placer la barre de pétrissage dans le plat – Vérifiez toujours que la barre est sur l'axe au fond du plat avant d'ajouter les ingrédients.

Odeur de brûlé remarquée pendant le fonctionnement

- Ingrédients renversés à l'intérieur du four – Veillez à ne pas renverser d'ingrédients lorsque vous les ajoutez dans le plat, car ceux-ci vont brûleur sur l'unité de chauffage et produire de la fumée.
- Le plat fuit – Vous pouvez commander un plat de rechange. Voir la section « Garantie ».
- Dépassement de la capacité du plat à pain – N'utilisez pas plus d'ingrédients que recommandé dans la recette et mesurez toujours avec précision.

En cours d'utilisation, la machine est débranchée par erreur ou il y a une panne de courant pendant plus de 5 minutes. Comment faire pour ne pas perdre le pain?

- Si la machine est en cours de cycle de pétrissage, reprogrammez les mêmes paramètres pour le pain et remettez la machine en marche.
- Si la machine est dans le cycle de levée ou de cuisson, préchauffez un four traditionnel à 177°C (350°F). Retirez prudemment le plat de la machine et faites cuire le pain sur la grille au centre du four pendant 20-25 ou jusqu'à ce qu'il soit doré.

L'alerte est émise, l'écran affiche E01 et la machine ne peut pas être mise en marche.

- La machine à pain est trop chaude pour faire deux pains à la suite – Débranchez le cordon de la prise secteur et laissez-la refroidir avec le plat à l'extérieur et le couvercle ouvert pendant 15-20 minutes. Branchez à nouveau le cordon sur la prise secteur, ajoutez le plat et mettez la machine en marche.
- La machine à pain ne fonctionne pas correctement – Voir la section « Garantie » pour des informations sur les réparations.

RECETTES

Vous pouvez utiliser des mélanges pour pâte à pain pré-emballés dans votre machine à pain. Suivez simplement les instructions fournies pour le mélange de pain spécifique. Sauf mention contraire pour le mélange de pain, utilisez le paramétrage 1½ livres pour la taille du pain. Suivez la pratique standard ; les ingrédients liquides dans le plat à pain en premier, puis les ingrédients secs avec la levure (si nécessaire) en dernier.
Vous trouverez ci-dessous des recettes de pains simples pour démarrer. Il existe de nombreux livres de recettes contenant des recettes de pains et vous pourrez trouver de nombreuses autres recettes sur Internet. Vous pouvez également consulter notre site Internet sur www.focuselectrics.com pour trouver des recettes supplémentaires et des informations utiles pour faire de votre préparation du pain une expérience agréable et enrichissante.

ELÉMENTAIRE

Pain Blanc Traditionnel

Préparé avec du lait pour une croûte tendre et une texture fine. Du juste comme le faisait Grand-mère, et que vous savez que vous pouvez faire aussi !

Pain de 1½ Livres	INGREDIENTS	Pain de 2 Livres
11 oz. (1¼ tasses + 2 cuillers à soupe)	LAIT	13 oz. (1½ tasses + 2 cuillers à soupe)
2 cuillers à soupe	BEURRE ou MARGARINE	2 cuillers à soupe
3 ⅓ tasses	FARINE A PAIN	4 tasses
1½ cuillers à soupe	SUCRE	2 cuillers à soupe
1¼ cuillers à café	SEL	1½ cuillers à café
2 cuillers à café	LEVURE SECHE ACTIVE	2¼ cuillers à café
-ou-	-ou-	-ou-
1½ cuillers à café	LEVURE A MACHINE A PAIN/LEVEE RAPIDE	2 cuillers à café

BAGUETTE

Baguette

Croustillante à l'extérieur, moelleuse à l'intérieure. Juste comme elle devrait être !

Pain de 1½ Livres	INGREDIENTS	Pain de 2 Livres
10½ oz. (1¼ tasses + 1 cuiller à soupe.)	EAU, 80° F	12½ oz. (1½ tasses + 1 cuiller à soupe.)
1 cuiller à soupe.	BEURRE ou MARGARINE	1½ cuillers à soupe.
3 ⅓ tasses	FARINE A PAIN	4¼ tasses
1½ cuillers à café	SUCRE	2 cuillers à café
1¼ cuillers à café	SEL	1½ cuillers à café
2 cuillers à café	LEVURE SECHE ACTIVE	2¼ cuillers à café
-ou-	-or-	-ou-
1½ cuillers à café	LEVURE A MACHINE A PAIN/LEVEE RAPIDE	2 cuillers à café

PAIN COMPLET

Pain Complet à 100%

Un pain dense, plein de fibres dans la mesure où on utilise de la farine de blé complet. Un cycle de pétrissage plus long au paramètre blé fournira de très bons résultats. Si le pain s'effondre pendant la cuisson, ajoutez 1 ou 1½ cuillers à soupe de gluten de blé vital à la recette pour les tailles de pain respectives pour empêcher cela. Le gluten de blé vital est commercialisé dans la plupart des magasins d'alimentation diététique.

Pain de 1½ Livres	INGREDIENTS	Pain de 2 Livres
9 oz. (1 tasse + 2 cuillers à soupe)	EAU, 80° F	11½ oz. (1¼ tasses + 3 cuillers à soupe)
1	ŒUF, gros	1
1 cuiller à soupe	MELASSES	1½ cuillers à soupe
1 cuiller à soupe	MIEL	1½ cuillers à soupe
2 cuillers à soupe	BEURRE ou MARGARINE	2 cuillers à soupe
3 ⅓ tasses	FARINE DE BLE COMPLET	4¼ tasses
2 cuillers à soupe	LAIT CONDENSE	2 cuillers à soupe
1¼ cuillers à café	SEL	1½ cuillers à café
2 cuillers à café	LEVURE SECHE ACTIVE	2¼ cuillers à café
-ou-	-ou-	-ou-
1½ cuillers à café	LEVURE A MACHINE A PAIN/LEVEE RAPIDE	2 cuillers à café

PAINS DOUX

Pain aux raisins

Quel pain pourrait être meilleur pour vous réveiller le matin ! Sorti tout chaud de la machine à pain ou toasté, une excellente façon de démarrer la journée.

Pain de 1½ Livres	INGREDIENTS	Pain de 2 Livres
10½ oz. (1¼ tasse + 1 cuiller à soupe)	EAU, 80° F	12½ oz. (1½ tasses + 1 cuiller à soupe)
2 cuillers à soupe	BEURRE ou MARGARINE	2 cuillers à soupe
3 ⅓ tasses	FARINE A PAIN	4 tasses
2 cuillers à soupe	LAIT CONDENSE	2 cuillers à soupe
2 cuillers à soupe	SUCRE	2½ cuillers à soupe
1½ cuillers à café	SEL	1¾ cuillers à café
1 cuiller à café	CANNELLE MOULUE	1¼ cuillers à café
2 cuillers à café	LEVURE SECHE ACTIVE	2¼ cuillers à café
-ou-	-ou-	-ou-
1½ cuillers à café	LEVURE A MACHINE A PAIN/LEVEE RAPIDE	2 cuillers à café
¾ tasse	RAISINS	1 tasse
¼ tasse	NOIX tranchées (facultatif)	⅓ tasse

SUPER RAPIDE 1,5 Livres et SUPER RAPIDE 2 Livres

Utilisez la recette de votre choix et ajoutez une cuiller à café de levure pour les recettes utilisant de la levure.

RAPIDE

Pain Aux Noix

Voici la recette de base à partir de laquelle vous pouvez créer des variantes. Assurez-vous toujours de graisser l'intérieur du plat et les barres de pétrissage avec de la graisse végétale avant d'ajouter les ingrédients et laissez le pain refroidir dans le plat ou sur la grille pendant au moins 15 minutes pour assurer un bon démoulage.

Pain de 1½ Livres	INGREDIENTS
4 cuillers à soupe	HUILE VEGETALE
6 oz. (¾ tasse)	LAIT
2	ŒUFS, gros
2½ tasses	FARINE MULTI-USAGES
1 tasse	SUCRE
2½ cuillers à café	LEVURE CHIMIQUE
½ cuiller à café	BICARBONATE DE SOUDE
1 cuiller à café	SEL
½ tasse	NOIX TRANCHEES

VARIANTES DE SAVEURS POUR LE PAIN AUX NOIX

Noix et bananes : Remplacez l'huile végétale par ½ tasse de beurre ramolli ou de margarine, découpé en petits morceaux pour un mélange parfait ; réduisez le lait à 2 cuillers à soupe ; ajoutez 1⅓ tasses de banane mure écrasée (environ 2 moyennes).

Cerises et pécan : Réduisez le lait à ½ tasse; utilisez des noix de pécan tranchées à la place des noix tranchées ; ajoutez ½ tasse de cerises maraschino tranchées, bien égouttées.

Airelles et noix : Réduisez le lait à ½ tasse et ajoutez 1 tasse d'airelles grossièrement tranchées.

Dattes : Ne mettez pas de noix tranchées et ajoutez ¾ tasse de dattes tranchées et ½ cuiller à café de noix de muscade moulue.

NOIR

Pain De Seigle Classique

Un pain de seigle léger mais chaleureux qui peut être préparé avec ou sans graines de carvi, en fonction de vos goûts.

Pain de 1½ ivres	**INGREDIENTS**	**Pain de 2 ivres**
10 oz. (1¼ tasses + 1 cuiller à soupe)	EAU, 80° F	12 oz. (1½ tasses)
1 cuiller à soupe	BEURRE ou MARGARINE	1 cuiller à soupe
2⅓ tasses	FARINE A PAIN	3 tasses
1 tasse	FARINE DE SEIGLE MOYENNE	1¼ tasses
2 cuillers à soupe	LAIT CONDENSE	2 cuillers à soupe
1½ cuillers à soupe	SUCRE	1½ cuillers à soupe
1¼ cuillers à café	SEL	1½ cuiller à café
2 cuillers à café	GRAINES DE CARVI, facultatif	2 cuillers à café
2 cuillers à café	LEVURE SECHE ACTIVE	2¼ cuillers à café
-ou-	-ou-	-ou-
1½ cuillers à café	LEVURE A MACHINE A PAIN/LEVEE RAPIDE	2 cuillers à café

PÂTE

Petits Pains Rond Classiques/Petites Baguettes

Préparez cette pâte élémentaire et donnez-lui la forme de vos petits pains préférés ; petit pain en trèfle, petit pain en croissant et petit pain fin ou même baguettes pour le plaisir ! Cette recette permet de préparer entre 2 et 3 douzaines de petits pains en fonction de la forme. Congelez les restes de petits pains pour une prochaine fois.

Pain de 1½ Livres	INGREDIENTS
7½ oz. (¾ tasse + 1 cuiller à soupe)	EAU, 80° F
3 cuillers à soupe	BEURRE ou MARGARINE
3 tasses	FARINE A PAIN
3½ cuillers à soupe	SUCRE
2 cuillers à soupe	LAIT CONDENSE
1 cuiller à café	SEL
2 cuillers à café	LEVURE SECHE ACTIVE
-ou-	-ou-
1½ cuillers à café	LEVURE A MACHINE A PAIN/LEVEE RAPIDE
	BEURRE RAMOLLI OU BLANC D'ŒUF LEGEREMENT BATTU

PÂTE A BAGELS

Bagels Élémentaires

Pain de 1½ Livres	INGREDIENTS
8 oz. (1 tasse)	EAU, 80° F
3 tasses	FARINE A PAIN
2 cuillers à soupe	SUCRE
1½ cuillers à café	SEL
1½ cuillers à soupe, découpé en 6 morceaux	BEURRE ou MARGARINE
2 cuillers à café	LEVURE SECHE ACTIVE
-ou-	-ou-
1½ cuillers à café	LEVURE A MACHINE A PAIN/LEVEE RAPIDE
3 quarts	EAU
1 cuiller à soupe	SUCRE
	GRAINES DE PAVOT OU DE SESAME (pour la décoration)

CONFITURE DE FRAISE DE BOULANGER

INGREDIENTS
1 TASSE DE SUCRE EN POUDRE
1 CUILLER A SOUPE DE PECTINE DE FRUIT A FAIBLE TENEUR EN SUCRE
1½ TASSES DE FRAISES FRAICHES, lavées, tranchées et décortiquées

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie limitée d'1 an de l'appareil

Focus Electrics, LLC garantit cet appareil contre tout défaut de pièce et de main d'œuvre pendant un (1) an à compter d el date d'achat d'origine avec un justificatif d'achat à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément avec le Mode d'emploi de Focus Electrics. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de Focus Electrics. Cette garantie s'applique en cas d'utilisation domestique en intérieur uniquement.

La présente garantie ne couvre aucun dommage, notamment la décoloration, de toute surface antiadhésive de l'appareil. Cette garantie est nulle et non avenue, tel que déterminé uniquement par Focus Electrics si l'appareil est détérioré à la suite d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'une utilisation abusive, d'une négligence, d'une rayure ou si l'appareil est modifié de toute manière.

LA PRÉSENTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTE GARANTIE INDUITE, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIALISATION, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE, OU AUTRE QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS FOCUS ELECTRICS. NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE, QUE CELUI-CI SOIT DIRECT, INDIRECT, INDUIT, PRÉVISIBLE, SECONDAIRE OU PARTICULIER, RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE OU EN RELATION AVEC CET APPAREIL.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou nécessite des réparations pendant la durée de sa garantie, veuillez contacter le Service clientèle de Focus Electrics au (866) 290-1851 ou nous envoyer un e-mail à service@focuselectrics.com. Une facture justifiant la date d'achat d'origine sera nécessaire pour toute demande dans le cadre de la garantie, les factures manuscrites ne sont pas acceptées. Il possible que l'on vous demande de renvoyer l'appareil pour inspection et évaluation. Les frais de transport de retour ne sont pas remboursables. Focus Electrics n'est pas responsable pour les retours perdus pendant le transport.

Valide uniquement aux USA et au Canada

PIECES DE RECHANGE

Les pièces de rechange, si elles sont disponibles, peuvent être commandées directement chez Focus Electrics, LLC de plusieurs façons. Commandez en ligne à www.focuselectrics.com, par courriel à service@focuselectrics.com, par téléphone au (866)290-1851, ou en écrivant à :

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Pour les commandes payées par chèque ou mandat, veuillez d'abord prendre contact avec le service à la clientèle pour obtenir le montant total de la commande. Envoyez votre paiement avec une lettre indiquant le modèle ou le numéro de catalogue de votre appareil (ce numéro est situé au-dessous ou au dos de l'appareil) et fournissez une description de la pièce ou des pièces ainsi que la quantité que vous souhaitez commander. Les chèques sont à écrire à l'ordre de Focus Electrics, LLC. Les taxes sur les ventes de votre état ou province et des frais d'expédition seront ajoutés à votre prix total. Il faut compter environ deux semaines pour le traitement et la livraison

Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation et l'entretien sans danger de votre nouveau produit Focus Electrics. Pour une consultation ultérieure, fixez le ticket de caisse daté pour avoir un justificatif d'achat pour la garantie et indiquez les informations ci-dessous:

Date d'achat ou de réception en cadeau : ______________________________

Lieu d'achat et prix, si connu : ______________________________

Numéro de l'article et Code de date (indiqué au bas/dos du produit) : ______________________________

L5689A 07/08 West Bend®, une Marque de Focus Electrics, LLC. Imprimé en Chine



MÁQUINA DE HACER PAN DE 2 LB

Manual de instrucciones



Registre éste y otros productos de Focus Electrics en nuestro sitio:
www.focuselectrics.com en Internet

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO

PRECAUCIONES IMPORTANTES

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

Al utilizarse artefactos electrodomésticos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones, incluso estas precauciones importantes, así como las instrucciones de uso y cuidado en este manual.
- No toque las superficies calientes. Use las agarraderas o las perillas.
- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- Se requiere de supervisión adulta cuando cualquier artefacto electrodoméstico sea usado por o cerca de niños.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfrie antes de poner o quitar alguna parte, y antes de limpiar.
- No haga funcionar este artefacto electrodoméstico con el cordón eléctrico o el enchufe dañado, después que el artefacto llegase a funcionar mal, o si el artefacto se ha dejado caer o se ha dañado de alguna manera.Si usted experimenta algún problema con su máquina, desenchúfela inmediatamente del tomacorriente. Para información relativa al servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Electrics puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otra superficie, o que toque superficies calientes.
- No la coloque en o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico o en un horno caliente.
- Se debe tener extrema precaución al mover un artefacto electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, coloque cualquier control en la posición "OFF" (apagado), y luego desenchufe del tomacorriente.
- No utilice el aparato para usos distintos del indicado.
- Evite contato con piezas en movimiento.
- No permita que el cordón haga contacto con la superficie caliente de la estufa.
- Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o en el cable de extensión. Si todavía no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- **Sólo para uso doméstico.**



Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

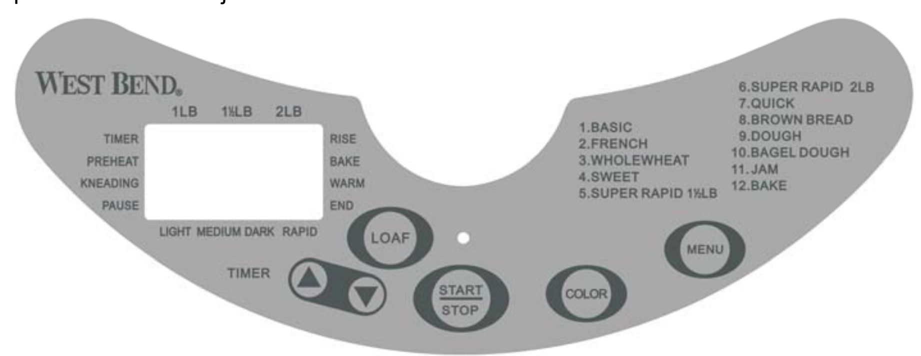
PRECAUCIONES DE FUNCIONAMIENTO

- Coloque la máquina de hacer pan sobre una almohadilla térmica, trébedes u otra superficie protectora contra el calor. Cuando la máquina de hacer pan esté caliente, no la coloque directamente sobre la encimera, mesa o cualquier otra superficie.
- No ponga la mano dentro de la cámara del horno después de haber retirado el molde de pan. La unidad calefactora todavía estará caliente.
- No use su hacedor de pan con un convertidor o transformador. Éste destruirá los controles electrónicos.
- No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.
- Se suministra un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.
- Hay disponibles cordones de alimentación eléctrica desmontables más largos o extensiones eléctricas y pueden ser utilizados si se ejerce cuidado al usarlos. Mientras el uso de una extensión eléctrica no es recomendado, si usted debe usar una, la capacidad eléctrica nominal marcada en el cordón desmontable de alimentación eléctrica o la extensión eléctrica deberá ser al menos la misma que la capacidad eléctrica nominal del artefacto electrodoméstico. Si el artefacto electrodoméstico es del tipo conectado a tierra, la extensión eléctrica deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. El cordón eléctrico debería ser extendido de tal manera que no pase sobre encimeras o mesas donde pueda ser tirado por niños o tropezarse con el mismo.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CONOZCA A SU MÁQUINA DE HACER PAN

El panel de controles en su máquina de hacer pan fue diseñado para que sea muy fácil de usar. Por favor examine las siguientes características del panel de controles para entenderlo mejor.



PANEL DE CONTROL Y LAS FUNCIONES

<u>Pantalla LCD</u>: La pantalla indica cuando el artefacto está listo para usarse. Cuando la unidad se enchufa por primera vez, se inicia el programa preestablecido. "1 3:25" aparece en la pantalla. "El 1" especifica qué programa es seleccionado (1-12 programas) y el "3:25" indica lo largo del programa en horas: minutos. La posición de la marca en la parte superior de la pantalla indica el peso de la barra de pan seleccionada (1, 1-1/2 o 2 libras) con 2 libras como valor preestablecido. La posición de la marca en la parte inferior de la pantalla indica el grado de tostado seleccionado ("light" (claro),"medium" (medio), "dark" (oscuro) o "rapid" (rápido)) con medio como valor preestablecido. A medida que programa avanza, los dígitos del tiempo mostrados disminuirán progresivamente indicando el tiempo remanente. Durante la operación el estado del programa es indicado en la pantalla con una marca en el modo del programa que está activo; "timer" (temporizador), "preheating" (precalentado), "kneading" (amasado), "pause" (pausa), "rising" (subida), "baking" (horneado), "keeping warm" (mantenimiento en caliente) y "program end" (finalización del programa).

<u>Botón "START/STOP" (encendido/parada)</u> El botón "START/STOP" (encendido y apagado) es usado para iniciar, parar o hacer una pausa en un programa. El pulsar el botón cuando la máquina de hacer pan no está activa comenzará el programa. El pulsar el botón cuando la máquina de hacer pan está activa hará una pausa en el programa. El pulsar el botón mientras el programa está en pausa reanudará el programa. Cuando la máquina de hacer pan está activa o en pausa, el presionar y mantener presionado el botón hasta oír un bip corto cancelará el programa. Se escucha un bip corto con cada pulsación del botón "START/STOP" (encendido y apagado). Debe fijar todos los ajustes deseados del programa antes de comenzar el programa. El programa no puede cambiarse mientras la máquina de hacer pan esté activa.

<u>Botones UP (arriba) y DOWN (abajo) del "TIMER" (temporizador)</u>: Los botones del temporizador son usados para fijar un tiempo retrasado de finalización del programa. Sólo los siguientes programas pueden ser usados con el temporizador de retraso: (1) "BASIC" (básico), (2) "FRENCH" (francés), (3) "WHOLEWHEAT" (trigo entero), (4) "SWEET" (dulce), (8) "DARK" (negro), (9) "DOUGH" (masa) y (10) "BAGEL DOUGH" (masa bagel). Los programas (5) "SUPER RAPID" (súper rápido) 1,5 libras, (6) "SUPER RAPID" (súper rápidó) 2 libras, (7) "QUICK" (rápido), (11) "JAM" (mermelada) y (12) "BAKE" only (sólo horneado) no pueden iniciarse con el temporizador de retardo. Las horas y minutos de retardo serán añadidos a las horas preprogramadas para el programa específico. La hora indicada en la pantalla es la hora al final del ciclo (no la hora al principio del ciclo). El retardo máximo es de 12 horas y 58 minutos por programa.

Ejemplo: son las 8:30 p.m. y le gustaría tener el pan listo para la mañana siguiente a las 7:00 a.m. Determine la diferencia de tiempo: las 7:00 a.m. está 10 horas y 30 minutos por delante de las 8:30 p.m. Pulse el "TIMER" (temporizador) hacia arriba (Up) o abajo (Down) hasta que 10:30 aparece en la pantalla.

¡NUNCA use la función de retardo usando ingredientes perecederos como la leche, huevos, fruta, yogur, etc.!

Botón “COLOR”: El nivel tostado de deseado o la función rápida son ajustados con este botón; color “Light” (claro), “Médium” (medio), “Dark” (oscuro) o “Rapid Function” (función rápida).

Botón “LOAF” (barra de pan): El botón SIZE (tamaño) ajusta los varios programas para el tamaño de barra de pan seleccionado, 1lb, 1½lb o 2lb.

Botón “MENU” (menú): Use el botón de menú para seleccionar el programa deseado. En general, use los programas sugeridos a continuación para las especialidades siguientes.

SELECCIONES DE MENÚ

Menú 1: **“BASIC**” (**básico**) para panes blancos, de centeno, de papa, de huevo, de ajo y similares. El ajuste “BASIC” (básico) puede ser usado para casi cualquier receta de pan que contenga principalmente harina de pan.

Menú 2: “**FRENCH**” (**francés**) para la preparación de panes blancos e italianos particularmente claros.

Menú 3: “**WHOLEWHEAT**” (**trigo entero**) para los panes que contienen 50 % o más de trigo entero, trigo rajado, trigo de suero y similares.

Menú 4: “**SWEET BREAD**” (**pan dulce**) para preparar panes dulces con pasas, canela, albaricoque y similares.

Menú 5: “**SUPER RAPID**” (**súper rápido**) **1½ libras** para la producción de panes de hasta 1½ libra en una hora.

Menú 6: “**SUPER RAPID**” (**súper rápido**) **2 libras** para la producción de panes de hasta 2 libras en una hora.

Menú 7: “**QUICK**” (**rápido**) para panes rápidos que no usan levadura y requieren sólo mezclar y hornear.

Menú 8: “**BROWN BREAD**” (**pan negro**) para preparar pan oscuro, pan integral de centeno y otros por el estilo.

Menú 9: “**DOUGH**” (**masa**) para la preparación de masa (sin hornear).

Menú 10: “**BAGEL DOUGH**” (**masa de bagel**) para la preparación de masa de bagel.

Menú 11: “**JAM**” **(mermelada**) para cocinar mermeladas.

Menú 12: “**BAKE**” (**hornear**) para simplemente hornear y/o dorar panes o pasteles.

ALARMAS, SONIDOS FUNCIONES GENERALES

Alarmas: El avisador suena:

- Al pulsar cualquier botón que permita la selección de funciones. Si el botón no emite una señal sonora, dicha opción de función no está disponible.
- Durante el segundo ciclo de amasado de los programas "BASIC" (básico), "WHOLEWHEAT" (trigo entero), "SWEET" (dulce) y "BROWN BREAD" (pan negro) para señalar que los cereales, frutas, nueces u otros ingredientes pueden ser añadidos.
- Al llegar al final del programa.
- Durante la fase de advertencia al final del procedimiento de horneado, el avisador suena varias veces.

Interrupción del Suministro Eléctrico: Si hay una breve interrupción de la energía eléctrica de menos de cinco minutos, la posición en el programa es almacenada en la memoria y la máquina continuará cuando la energía eléctrica sea restaurada.

Error de Exceso de Temperatura: Si se está tratando de preparar hornadas consecutivas, un "E01" parecerá en la pantalla al presionar inicio y la alarma sonará si la temperatura del artefacto electrodoméstico es demasiado alta. Pulse y mantenga presionado el botón "START/STOP" (iniciar/parar) hasta que el mensaje "E01" se despeje y el ajuste básico aparezca en la pantalla. Retire el molde para pan, deje abierta la tapa y permita que el artefacto electrodoméstico se enfríe durante 15-20 minutos. Sólo el programa "BAKE" (hornear) puede ser iniciado inmediatamente después de limpiar el mensaje "E01", incluso si el artefacto electrodoméstico está aún caliente.

CONOZCA LOS INGREDIENTES Y MÍDALOS CON EXACTITUD

Aunque la preparación de pan parezca sumamente básica, esto es una ciencia y las proporciones de los ingredientes son críticas. El paso más importante al utilizar la máquina de hacer pan es el medir los ingredientes exacta y precisamente. Lea la información siguiente para entender mejor la importancia que cada ingrediente juega en el proceso de preparación del pan. Siempre asegúrese de que los ingredientes sean frescos.

Siempre mida los ingredientes líquidos en tazas de medición transparentes con marcas graduadas. Coloque la taza sobre una superficie plana y mida a "nivel de ojo', no a un ángulo. Todas las medidas deben ser exactas. Siempre use líquidos a una temperatura entre 27-32°C (80-90°F) para asegurar la actividad óptima de la levadura.

Siempre trasiegue los ingredientes secos a tazas de medición o cucharas marcadas, y luego nivele con un cuchillo de mesa. Todos los ingredientes medidos en las cucharas y tazas de medición deben quedar a ras del nivel de las mismas, nunca abultadas o colmadas.

Nunca meta las tazas de medición dentro de los ingredientes secos. Este comprimirá los ingredientes en la taza y hará que la masa quede seca, lo cual resultará en una barra de pan corta.

Deberá usarse **HARINA DE PAN** en su máquina de hacer pan. Esta contiene más proteínas formadoras de gluten que la harina de uso múltiple y proveerá panes bien formados con una buena estructura. Hay disponibles varias marcas diferentes de harina de pan.

LA HARINA INTEGRAL puede ser usada en combinación con la harina de pan con el **Bread Select** (selector de pan) ajustado a la posición "WHOLEWHEAT" (trigo). La harina de trigo integral contiene grano de trigo entero, incluso el salvado y el germen; por lo tanto, los panes hechos con el 100 por ciento o un alto porcentaje de harina de trigo integral serán más chicos en altura y más pesados en textura que los panes hechos con harina de pan. El ajuste de trigo entero "WHOLEWHEAT" en su máquina de hacer pan está programado para desarrollar mejor la estructura de los panes de trigo y obtener resultados óptimos.

LA HARINA DE CENTENO puede ser usada en combinación con la harina de pan para preparar pan de centeno. Sin embargo, no puede ser usado solo cuando ya que no contiene suficiente proteína para desarrollar el gluten adecuado para la estructura.

EL AZÚCAR Y OTROS DULCIFICANTES proporcionan alimento para la levadura, le añaden altura y sabor al pan y le dan a la corteza un color dorado Entre los tipos de dulcificantes que pueden ser usados se incluyen el azúcar, azúcar moreno, miel, melaza, azúcar de arce, jarabe de maíz y frutas (secas o frescas). No use dulcificantes artificiales como sustitutos de los azúcares y demás dulcificantes naturales ya que la levadura no reaccionará correctamente y se obtendrán pobres resultados.

La **LECHE** realza el sabor y aumenta el valor nutritivo del pan. Cualquier tipo de leche (en polvo, entera, de 2%, de 1%, descremada, suero o leche evaporada enlatada) pueden ser usada en la preparación del pan. La leche refrigerada puede calentarse a 80-90°F; sin embargo, no la caliente de más (por encima de 100°F) ya que podría afectar la actividad de la levadura. No use leche regular al usar la función Time Delay (retardo). Utilice leche en polvo y agua como un sustituto.

El AGUA usada en combinación con la leche en polvo puede ser sustituir a la leche regular y debe ser usada al utilizar la función "TIME DELAY" (retardo) ya que la leche regular puede agriarse si se deja a la temperatura ambiente durante varias horas. Use agua tibia, alrededor de 27-32°C (80-90°F). No use agua por encima de 100°F ya que esto podría afectar la levadura.

La MANTEQUILLA, MARGARINA, MANTECA Y ACEITES cumplen varios objetivos en la preparación de pan ya que estos lo ablandan y le añaden sabor y riqueza. La mantequilla y la margarina son intercambiables en las recetas. La mantequilla y la margarina pueden ser usadas directamente del refrigerador, pero corte la mantequilla o margarina fría en pedazos más pequeños para una mezcla más rápida durante el ciclo de amasado. Se puede preparar pan de pocas calorías o sin grasas substituyendo cantidades iguales de compota de manzanas no endulzada o yogur regular por la cantidad de grasa recomendada en la receta. La utilización de menos grasa afectará la altura, la ternura y la textura del pan, lo cual es normal.

Los HUEVOS añaden color y riqueza al pan y lo ayudan a leudar. Use huevos grandes. No es necesario premezclarlos. Los sustitutos de huevo pueden ser usados en lugar de huevos frescos. Un huevo es igual a ¼ taza de sustituto de huevo. Para reducir el colesterol, en la receta usted puede sustituir un huevo grande por dos (2) claras de huevo sin afectar el resultado final. Observe la masa durante el ciclo de amasado ya que algún ajuste menor podría requerirse para hacer que la masa tenga la consistencia correcta.

La SAL tiene varias funciones en la preparación del pan. Controla el crecimiento de la levadura a la vez que refuerza la estructura del gluten para hacer que la masa sea más elástica y le añade sabor. Use la sal de mesa ordinaria en su máquina de hacer pan. La utilización de demasiado poca sal, o su eliminación, causará que la masa suba demasiado. Utilizar demasiado puede impedir que la masa suba al nivel que debería hacerlo. La sal "ligera" puede ser usada como sustituta de la sal de mesa ordinaria, siempre y cuando contenga tanto cloruro de potasio como de sodio. Use la misma cantidad recomendada para la sal de mesa. Al añadir la sal al molde, añádala en una esquina para mantenerla alejada de la levadura, sobre todo al usar el retardo ya que la sal puede afectar la actividad de misma.

La LEVADURA es un organismo vivo que por medio de la fermentación se alimenta de hidratos de carbono en la harina y el azúcar para producir el gas dióxido de carbono que hace que el pan suba. En su máquina de hacer pan se puede utilizar levadura activa seca de subida rápida o de máquina de hacer pan. Use sólo la cantidad indicada en las recetas. La utilización de un poco más puede causar que la masa suba de más y se hornee en la parte superior de la máquina de hacer pan. La levadura de subida rápida y la levadura de máquina de hacer pan son prácticamente lo mismo e intercambiables la una con la otra. No use levadura comprimida ya que se obtendrán pobres resultados. Un sobre de una ¼ onza de levadura contiene 2¼ cucharaditas. La levadura también puede ser comprada en tarros de manera que usted puede medir la cantidad exacta necesaria. Una vez abierto, manténgalo refrigerado. Siempre asegúrese de que la levadura sea fresca y no haya sobrepasado su fecha de vencimiento.

NOTA ESPECIAL SOBRE LA CANELA Y EL AJO: El agregar demasiada canela o ajo puede afectar la textura y el tamaño del pan. La canela puede degradar la estructura de la masa, afectando la altura y la textura. Demasiado ajo puede inhibir la actividad de levadura. Use sólo las cantidades de canela y ajo recomendadas en la receta.

PASOS BÁSICOS PARA LA PREPARACIÓN DE PAN

Antes de usarlo, siempre limpie a fondo su artefacto electrodoméstico nuevo. Consulte la sección “Limpieza de su Máquina de Hacer Pan”.

1. Inserte el molde para pan; coloque el molde para pan recubierto con antiadherente exactamente en el medio de la base dentro del espacio de horneado. Cuando el molde para pan es presionado ligeramente en el centro, el dispositivo de fijación queda enganchado. Para retirar el molde para pan, tire con fuerza media del asa del molde para pan. **PRECAUCIÓN:** El asa está caliente después de hornear. Utilice guantes de cocina o almohadillas térmicas al sacar un molde para pan caliente.
2. Coloque la barra de amasar sobre el eje en el fondo del molde, emparejando la forma del cubo con la forma del eje. Puede que necesite tener que torcer la barra ligeramente para que ésta caiga en sitio. Asegúrese de que la barra de amasar se empuje a lo largo del eje hasta abajo de todo.
3. Añada los ingredientes al molde en el orden listado en la receta: los líquidos primero, luego la mantequilla o margarina, después los ingredientes secos y finalmente la levadura. Para los mejores resultados nivele los ingredientes secos antes de añadir la levadura.
4. Enchufe el cordón eléctrico de la máquina de hacer pan **SOLAMENTE** a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios.
5. Use el botón “MENU” (menú) para seleccionar el menú de programa deseado.
6. Use el botón “COLOR” para seleccionar el grado de tostado deseado.
7. Use el botón de “LOAF” (barra de pan) para seleccionar el tamaño deseado de la barra de pan.
8. Si lo desea, use las flechas hacia arriba o abajo del temporizador “TIMER” para ajustar el tiempo que tiene que pasar para cuando se desee que el programa deba ser completado.
9. Pulse el botón de “START/STOP” (encendido y apagado) para iniciar el programa. El indicador de inicio se iluminará. Una vez que la máquina de hacer pan ha sido encendida, el ajuste programado no puede ser cambiado sin anular el programa. Para cambiar el ajuste, presione el botón “START/STOP” (encendido y apagado) hasta que la alarma suene y la luz verde de "operación" se apague. Entonces programe el control según lo desee y vuelva a encender el artefacto.
10. Cuando el pan está listo, sonará una alarma y el indicador de inicio destellará. Apague la máquina de hacer pan presionando el botón “START/STOP” (encendido y apagado) hasta que suene la alarma y la luz roja “conservar caliente " se apague. Desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente. Si la máquina de hacer pan no es apagada después de completarse el ciclo, la misma entrará automáticamente en una modalidad de “mantenimiento en caliente” de una hora de duración. Si la máquina no es apagada después del final del periodo de “mantenimiento en caliente”, la máquina y el indicador de inicio se apagarán solos.
11. Retire el molde de pan. **PRECAUCIÓN:** El asa está caliente después de hornear. Utilice guantes de cocina o almohadillas térmicas al sacar un molde para pan caliente.

12. Invierta el molde de pan y agítelo suavemente hasta que caiga el pan. Colóquelo sobre una rejilla durante unos 15 a 20 minutos para que se enfríe. La barra de amasar normalmente se quedará en el molde al sacar el pan, pero de vez en cuando puede deslizarse dentro el pan. Si la barra está dentro del pan, sáquela antes de rebanar el pan. Si se va a preparar otro pan en seguida, asegúrese de la que máquina se apague y permita enfriarse durante 15 a 20 minutos con la tapa abierta.

Ajuste para altitudes altas: La reducida presión atmosférica a altas altitudes hace que los gases de la levadura se expandan más velozmente y que la masa suba más rápidamente. La masa puede subir tanto que cuando comience a hornearse sufra un colapso debido al estiramiento excesivo de la estructura de gluten. Para reducir la subida de la masa, reduzca la cantidad de levadura en ¼ de cucharilla a la vez hasta que dé con la cantidad correcta. También puede reducir la cantidad de líquido en una cucharilla o dos. Alguna experimentación será necesaria al usar su máquina de hacer pan a altas altitudes.

LA LIMPIEZA DE SU MÁQUINA DE HACER PAN

1. Desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente y permita que se enfríe completamente antes de limpiarla.
2. Después de sacar el pan del molde, llene éste hasta la mitad con agua caliente y una pequeña cantidad de jabón para platos. Permita que el molde quede en remojo durante 5 a 20 minutos o hasta que la barra de amasar pueda ser levantada del eje. Puede ser que necesite torcer la barra ligeramente para aflojarla. La barra de amasar debe remojarse en agua antes de que pueda ser sacada. Si se dificulta sacar la barra de amasar después del remojo, asegure la barra transversal en la cara inferior del molde a la vez que tuerce la barra de amasar para aflojarla. Con un paño suave lave la parte interna del molde y la barra de amasar, enjuague y seque. Use un detergente suave. No use ninguna esponja metálica o productos de limpieza abrasivos en el molde de pan o la barra de amasar pues puede dañar el recubrimiento o acabado. Vuelva a colocar la barra de amasar sobre el eje.
3. No sumerja el molde de pan en agua ni lo lave en un lavavajillas automático ya que se puede dañar el cojinete que gira la barra de amasar. Limpie dentro de la cámara de hornear y las superficies externas de la máquina de hacer pan con una tela húmeda si fuese necesario. ¡Nunca sumerja el artefacto electrodoméstico en agua o llene el compartimiento de horneado de agua! Para una limpieza fácil, puede quitarse la tapa colocándola en posición vertical y sacándola.

NOTA: El recubrimiento interno del molde de pan puede cambiar de color con el tiempo, lo cual es normal y no afecta al pan.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Analice los Siguientes Problemas, Sus Causas Posibles y Soluciones.

TAMAÑO Y FORMA DEL PAN

Panes cortos.

- Los panes de trigo serán más cortos que los panes blancos debido a una menor cantidad de la proteína que forma el gluten en la harina integral.
- No hay suficiente líquido - Aumente el líquido en 1-2 cucharillas.
- Se omitió el azúcar o no se agregó suficiente - Reúna los ingredientes tal como se indican en la receta.
- El tipo de harina usada no es la correcta - No use harina de uso general.
- No se usó suficiente levadura o está demasiado vieja. Mida la cantidad de recomendada y revise la fecha de frescura de caducidad en el paquete.
- Se uso el tipo incorrecto de levadura. Utilice levadura de subida rápida o para máquina de hacer pan. No use levadura comprimida.

Panes planos, no hay subida.

- Se omitió la levadura - Reúna los ingredientes tal como se indican en la receta.
- La levadura es demasiado vieja – Verifique la fecha de vencimiento.
- El líquido está demasiado caliente - Use líquidos tibios 27-32°C (80-90°F).
- Se añadió demasiada sal – Utilice la cantidad recomendada en la receta.
- Se omitió el azúcar u otro dulcificante - Reúna los ingredientes tal como se indican en la receta.

La parte superior y los laterales se hunden.

- Demasiado líquido - Reduzca el líquido en 1-2 cucharillas.
- Demasiada levadura – Usa la cantidad recomendada.

Parte superior nudosa, no lisa.

- No hay suficiente líquido – Auméntelo en 1-2 cucharaditas.
- Demasiad harina – Mida la harina con precisión, nivelando la taza de medición.

Panes desiguales, más cortos en un extremo.

- La masa está demasiado seca previendo el crecimiento parejo en el molde - Incremente la cantidad de líquido en 1 a 2 cucharaditas.

Colapsó mientras se horneaba.

- Puede ser causado por hornear a altas altitudes - Haga el ajuste para hornear a alto altitud, reduciendo la levadura en ¼ cucharadita y el líquido en 1-2 cucharaditas.

TEXTURA DEL PAN

Textura pesada y densa.
- Demasiada harina – Mida la harina con precisión, nivelando la taza de medición.
- No hay suficiente levadura - Añada la cantidad recomendada de levadura.
- No hay suficiente azúcar - Añada la cantidad recomendada de azúcar.

Textura abierta, gruesa y llena de agujeros.
- Se omitió la sal - Reúna los ingredientes tal como se indican en la receta.
- Demasiada levadura - Añada la cantidad recomendada de levadura.
- Demasiado líquido - Reduzca el líquido en 1-2 cucharaditas.

El pan no se corta bien, está muy pegajoso.
- Rebanado mientras estaba caliente – Permita que el pan se enfríe en la rejilla por lo menos 15-20 minutos antes de cortarlo para que libere el vapor.
- No está usando el cuchillo apropiado. – Use un buen cuchillo de pan o un cuchillo eléctrico.

El centro del pan está crudo, no se horneó
- Demasiado líquido - Reduzca el líquido en 1-2 cucharaditas.
- Corte de suministro eléctrico – Si la energía eléctrica llegase a cortarse durante la operación durante un lapso mayor de 5 minutos, la máquina de hacer pan permanecerá apagada cuando la energía eléctrica sea restaurada. Retire la barra de pan no cocida del molde para pan y comience de nuevo con ingredientes frescos.
- Se olvidó de colocar la barra de amasar en el molde - Antes de añadir ingredientes, asegúrese siempre de que la barra de amasar esté en el eje en el fondo del molde.

GROSOR Y COLOR DE LA CORTEZA

Corteza demasiada gruesa con color oscuro.
- Demasiado azúcar - Reduzca el azúcar a la mitad.

El pan está quemado.
- La máquina de hacer pan está funcionando mal – Vea la página de Garantía para la información de servicio.

Corteza demasiado clara.
- No hay suficiente azúcar - Aumente el azúcar o la grasa en una mitad más de lo recomendado.

PROBLEMAS DEL MOLDE PARA PAN

No puede quitarse la barra de amasar.

- Añada agua tibia al molde para pan y permita que la barra de amasar quede en remojo antes de tratar de sacarlo. Siga las instrucciones de limpieza. Para aflojarla, puede que tenga que torcer la barra ligeramente después de remojarla. No sumerja el molde de pan en agua.

El pan se pega al molde / difícil de vaciarlo sacudiendo.

- Puede ocurrir con el uso prolongado – Unte aceite vegetal o manteca sólida dentro del molde de pan, de las costillas para abajo, o añada 1 cucharada de aceite vegetal al líquido en el molde antes de añadir los ingredientes secos. No use spray vegetal ya que la pegajosidad puede empeorarse. O, deje al pan reposar en el molde durante 10 minutos antes de vaciarlo sacudiendo. Puede pedirse un molde de reemplazo. Vea la sección de Garantía.

MECÁNICA DE LA MÁQUINA

Ingredientes no se mezclan.

- La máquina no arrancó – Después de programar el panel de instrumentos, pulse el botón “START/STOP” (encendido y apagado) para encender el artefacto.
- Se olvidó de colocar la barra de amasar en el molde - Antes de añadir ingredientes, asegúrese siempre de que la barra de amasar esté en el eje en el fondo del molde.

Se notó olor a quemado durante la operación.

- Los ingredientes se derramaron dentro del horno – Procure no derramar ingredientes al agregarlos al molde ya que se quemarán en la unidad calentadora y formarán humo.
- Escapes del molde – Puede pedirse un molde de reemplazo. Vea la sección de Garantía.
- Se está excediendo la capacidad del molde del pan – No use más ingredientes de los recomendados en la receta y siempre mida con exactitud.

- **La máquina fue desenchufada por equivocación o hubo un corte de energía eléctrica de más de 5 minutos durante el uso. ¿Cómo puedo salvar el pan?**
- Si la máquina está en el ciclo de amasado, vuelva a programar al mismo ajuste de pan y vuelva a encender la máquina.
- Si la máquina está en el ciclo de subida u horneado, precaliente el horno convencional a 177°C (350°F). Con cuidado saque el molde de la máquina y hornee en la rejilla en el centro del horno durante 20-25 minutos o hasta que tome un color oro marrón.

La alarma suena, la pantalla muestra E01 y la máquina no puede ser encendida.

- Máquina de hacer pan está demasiado caliente para hacer barras de pan de manera consecutiva – Desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente y permita que se enfríe durante 15-20 minutos con el molde quitado y la tapa abierta. Enchufe el cordón eléctrico de nuevo en el tomacorriente, coloque el molde en su sitio y encienda la máquina.
- La máquina de hacer pan está funcionando mal – Vea la página de Garantía para la información de servicio.

RECETAS

Las mezclas de pan preempacadas pueden usarse en su máquina de hacer pan. Simplemente siga las instrucciones dadas para la mezcla de pan específica. A menos que se indique lo contrario para la mezcla de pan, use el ajuste de 1½ libras para el tamaño de la barra de pan. Siga prácticas estándares; primero agregue los ingredientes líquidos en el molde para pan, luego los ingredientes secos con la levadura (de ser requerida) de último. Las siguientes son algunas recetas de pan sencillas para que pueda comenzar. Hay muchos libros de receta que contienen recetas de pan y muchas recetas más pueden ser encontradas en el Internet. Usted también puede visitar nuestro sitio Web en www.focuselectrics.com para encontrar recetas adicionales e información útil para que la preparación de pan le sea una experiencia agradable y provechosa.

BÁSICO ("BASIC")

Pan Blanco Tradicional

Hecho con leche para una corteza tierna y una textura fina. ¡Ahora usted también puede hacer el pan justo como la abuela solía hacerlo!

Barra de 1½ Libra	INGREDIENTES	Barra de 2 Libras
11 onz. (1¼ tazas + 2 cucharadas)	LECHE	13 onz. (1½ tazas + 2 cucharadas)
2 cucharadas	MANTEQUILLA O MARGARINA	2 cucharadas
3 ⅓ tazas	HARINA DE PAN	4 tazas
1½ cucharadas	AZÚCAR	2 cucharadas
1¼ cucharadita	SAL	1½ cucharadita
2 cucharaditas	LEVADURA SECA ACTIVA	2¼ cucharaditas
-o-	-o-	-o-
1½ cucharaditas	LEVADURA RÁPIDA / DE MÁQUINA DE HACER PAN	2 cucharaditas

FRANCÉS (“FRENCH”)

Pan Francés

Crujiente por fuera, masticable por dentro. ¡Justo como debería ser!

Barra de pan de 1½ Libra	INGREDIENTES	Barra de 2 Libras
10½ onz. (1¼ tazas + 1 cucharada)	AGUA, 80° F	12½ onz. (1½ tazas + 1 cucharada)
1 cucharada	MANTEQUILLA O MARGARINA	1½ cucharada
3 ⅓ tazas	HARINA DE PAN	4¼ tazas
1½ cucharaditas	AZÚCAR	2 cucharaditas
1¼ cucharadita.	SAL	1½ cucharaditas
2 cucharaditas	LEVADURA SECA ACTIVA	2¼ cucharaditas
-o-	-o-	-o-
1½ cucharaditas	LEVADURA RÁPIDA / DE MÁQUINA DE HACER PAN	2 cucharaditas

TRIGO ENTERO (“WHOLEWHEAT”)

Pan 100 % Integral

Un pan denso, lleno la fibra ya que se usa harina de trigo integral. Un ajuste con un ciclo más largo de amasado proporcionará resultados fabulosos. Si el pan colapsase durante el período de horneado, añada 1 o 1½ cucharadas de gluten de trigo vital a la receta para el tamaño de barra de pan respectiva para impedir que esto suceda. El gluten de trigo vital puede encontrarse en la mayor parte de las tiendas de alimentos naturales.

Barra de pan de 1½ Libra	INGREDIENTES	Barra de 2 Libras
9 onz. (1 taza + 2 cucharadas)	AGUA, 80° F	11½ onz. (1¼ tazas + 3 cucharadas)
1	HUEVO, grande	1
1 cucharada	MELAZA	1½ cucharadas
1 cucharada	MIEL	1½ cucharadas
2 cucharadas	MANTEQUILLA O MARGARINA	2 cucharadas
3 ⅓ tazas	HARINA DE TRIGO INTEGRAL	4¼ tazas
2 cucharadas	LECHE EN POLVO	2 cucharadas
1¼ cucharadita.	SAL	1½ cucharaditas
2 cucharaditas	LEVADURA SECA ACTIVA	2¼ cucharaditas
-o-	-o-	-o-
1½ cucharaditas	LEVADURA RÁPIDA / DE MÁQUINA DE HACER PAN	2 cucharaditas

DULCE (“SWEET”)

Pan de Pasa

¡Qué mejor pan con el que despertar por la mañana! Caliente de la máquina de hacer pan o tostado, un gran modo de comenzar el día.

Barra de pan de 1½ Libra	INGREDIENTES	Barra de 2 Libras
10½ onz. (1¼ tazas + 1 cucharada)	AGUA, 80° F	12½ onz. (1½ tazas + 1 cucharada)
2 cucharadas	MANTEQUILLA O MARGARINA	2 cucharadas
3 ⅓ tazas	HARINA DE PAN	4 tazas
2 cucharadas	LECHE EN POLVO	2 cucharadas
2 cucharadas	AZÚCAR	2½ cucharadas
1½ cucharaditas	SAL	1¾ cucharaditas
1 cucharaditas	CANELA MOLIDA	1¼ cucharaditas
2 cucharaditas	LEVADURA SECA ACTIVA	2¼ cucharaditas
-o-	-o-	-o-
1½ cucharaditas	LEVADURA RÁPIDA / DE MÁQUINA DE HACER PAN	2 cucharaditas
¾ taza	PASAS	1 taza
¼ taza	NUECES PICADAS (opcionales)	⅓ taza

SÚPER RÁPIDO 1.5 Libras y SÚPER RÁPIDO 2 Libras

Use su receta preferida y añada 1 cucharadita de levadura para aquellas recetas que usan levadura.

RÁPIDO (“QUICK”)

Pan de Nuez

Ésta es la receta maestra a partir de la cual se pueden crear variaciones según lo indicado a continuación. Siempre asegúrese de engrasar el interior del molde y las barras de amasar con manteca antes de añadir los ingredientes y permitir que el pan se enfríe en el molde sobre la rejilla durante al menos 15 minutos para asegurar una buena liberación.

Barra de 1½ libra	INGREDIENTES
4 cucharadas	ACEITE VEGETAL
6 onz. (¾ taza)	LECHE
2	HUEVOS, grandes
2½ tazas	HARINA DE USO GENERAL
1 taza	AZÚCAR
2½ cucharaditas	LEVADURA EN POLVO
½ cucharadita	BICARBONATO DE SOSA
1 cucharadita	SAL
½ taza	NUECES PICADAS

VARIACIONES DE SABOR DEL PAN DE NUEZ

Nuez con Banana: Sustituya el aceite vegetal por ½ taza de mantequilla o margarina ablandada, cortada en pequeños pedazos para poderlos mezclar bien; reduzca la leche a 2 cucharadas; añada 1⅓ tazas de banano maduro triturado (aproximadamente 2 medianos).

Pacanas y cerezas: Reduzca la leche a ½ taza; use pacanas picadas en vez de nueces picadas; añada ½ taza de cerezas de marrasquino picadas, bien drenadas.

Nueces y arándanos: Reduzca la leche a ½ taza y añade que 1 taza de arándanos gruesamente picados.

Dátiles: Omita las nueces picadas y añada ¾ taza de dátiles picados y ½ cucharadita de nuez moscada molida.

NEGRO ("BROWN")

Pan de Centeno Cilásico

Un pan de centeno liviano, pero abundante que puede prepararse, a su gusto, con o sin semilla de alcaravea.

Barra de pan de 1½ Libra	INGREDIENTES	Barra de 2 Libras
10 onz. (1¼ tazas + 1 cucharada)	AGUA, 80° F	12 onz. (1½ tazas)
1 cucharada	MANTEQUILLA O MARGARINA	1 cucharada
2⅓ tazas	HARINA DE PAN	3 tazas
1 taza	HARINA DE CENTENO MEDIA	1¼ tazas
2 cucharadas	LECHE EN POLVO	2 cucharadas
1½ cucharadas	AZÚCAR	1½ cucharadas
1¼ cucharadita	SAL	1½ cucharadita
2 cucharaditas	SEMILLA DE ALCARAVEA, opcional	2 cucharaditas
2 cucharaditas	LEVADURA SECA ACTIVA	2¼ cucharaditas
-o-	-o-	-o-
1½ cucharaditas	LEVADURA RÁPIDA / DE MÁQUINA DE HACER PAN	2 cucharaditas

MASA (“DOUGH”)

Palillos de Pan/Bolillos Básicos

¡Prepare esta masa básica y déles forma de bolillos, como de hoja de trébol, media luna y parker o hasta palillos de pan por diversión! Prepara entre 2 y 3 docenas de bolillos según la forma de estos. Congele cualquier bolillo sobrante para otro momento.

Barra de 1½ Libra	INGREDIENTES
7½ onz. (¾ taza + 1 cucharada.)	AGUA, 80° F
3 cucharadas	MANTEQUILLA O MARGARINA
3 tazas	HARINA DE PAN
3½ cucharadas	AZÚCAR
2 cucharadas	LECHE EN POLVO
1 cucharadita	SAL
2 cucharaditas	LEVADURA SECA ACTIVA
-o-	-o-
1½ cucharaditas	LEVADURA RÁPIDA / DE MÁQUINA DE HACER PAN
	MANTEQUILLA ABLANDADA o CLARA DE HUEVO LIGERAMENTE BATIDA

MASA DE BAGEL (“BAGEL DOUGH”)

Bagel Básico

Barra de pan de 1½ Libra	INGREDIENTES
8 onz. (1 taza)	AGUA, 80° F
3 tazas	HARINA DE PAN
2 cucharadas	AZÚCAR
1½ cucharaditas	SAL
1½ cucharadas, cortadas en 6 pedazos	MANTEQUILLA O MARGARINA
2 cucharaditas	LEVADURA SECA ACTIVA
-o-	-o-
1½ cucharaditas	LEVADURA RÁPIDA / DE MÁQUINA DE HACER PAN
3 cuartos de galón	AGUA
1 cucharada	AZÚCAR
	SEMILLAS DE AMAPOLA O SÉSAMO (como guarnición)

MERMELADA DE FRESA DE MÁQUINA DE HACER PAN

INGREDIENTES
1 TAZA DE AZÚCAR GRANULADO
1 CUCHARADA DE PECTINA DE FRUTA PULVERIZADA CON BAJO CONTENIDO DE AZÚCAR
1½ TAZAS DE FRESAS FRESCAS, lavadas, cortadas y descascaradas

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía limitada de 1 año del artefacto

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones provisto. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de Focus Electrics. Esta garantía rige solamente para el uso domestico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie antiadherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin valor, según lo determine exclusivamente Focus Electrics si el artefacto electrodoméstico es dañado a causa de accidente, mal uso, abuso, negligencia, rayaduras, o si el artefacto electrodoméstico es cambiado de algún modo.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. FOCUS ELECTRICS RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INDIRECTOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DE ESTE APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si piensa que el artefacto electrodoméstico se ha dañado o requiere de servicio dentro de su período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Focus Electrics por el (866) 290-1851 o contáctenos por correo electrónico a la service@focuselectrics.com. Para todas las reclamaciones de garantía, se requerirá un recibo que demuestra la fecha de compra original, los recibos escritos a mano no son aceptados.

También puede requerirse que usted devuelva el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de devolución no son reembolsables.Focus Electrics no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Los repuestos, de estar disponibles, pueden ser pedidos directamente a Focus Electrics, LLC de varias maneras. Ordene en línea a través de www.focuselectrics.com, por correo electrónico a service@focuselectrics.com, por teléfono llamando al (866) 290-1851, o escribiendo a:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Para colocar un pedido con pago mediante cheque o giro postal, póngase en contacto primero con Atención al Cliente para que le indiquen el total de la orden. Envíe su pago junto con una carta que indique el número de modelo o catálogo de su aparato, que puede ubicarlo en la parte inferior o posterior de la unidad, una descripción de la parte o partes que usted solicita, y la cantidad que desea. Su cheque deberá ser hecho a nombre de Focus Electrics, LLC.

El impuesto sobre las ventas de su estado y un recargo por gastos de envío serán añadidos al precio total. Por favor permita un plazo de dos semanas para el procesamiento y entrega.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto Focus Electrics. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:

Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: ____

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: ____

Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad): _____________

L5689A 07/08 West Bend®, una Marca de Focus Electrics, LLC. Impreso en China